



SUR LE BANC ...

DÉCEMBRE

PUBLIC !

2010

Infos... Infos... Infos... Infos... Infos... Infos...

Les vœux complètement "toqués" de

BANC PUBLIC

Ça "bûche" à Banc Public pour préparer les fêtes !

Pour régaler nos convives, nous avons testé à l'agence un menu « hype » pour les fêtes, avec la complicité de notre chef Georges Gotrand.

Ensemble, nous avons épluché, coupé, mélangé, réchauffé, dressé et surtout... dégusté !

Nous sommes heureuses de vous offrir les secrets de ce menu d'exception.

A VOS TABLIERS !!!

Recettes imaginées par le talentueux chef Georges Gotrand www.georgesgastronomie.fr



A LA UNE Escalope de foie gras poêlé, tartare d'huître

Au marché

- 1 escalope de foie gras par personne
- 2 huîtres par personne
- Zestes de citron confit

À l'agence

Ouvrez les huîtres et décoquillez-les.
Lavez et séchez les coquilles. Epongez les huîtres puis émincez-les.

Dans une poêle bien chaude, faites griller rapidement les tranches de foie sur les 2 faces afin d'obtenir une belle coloration (2 à 3 minutes sur chaque face devrait être suffisant).

Salez et poivrez à point chaque tranche.

Posez l'escalope de foie sur une assiette, disposez le tartare d'huître dessus et finissez avec quelques zestes de citron confit sur le dessus.

" Si subtil avec un Sauternes et Barsac "

SUR LE PLATEAU Pintadeaux au cacao

Au marché

Pour 6 personnes

- 3 pintadeaux de 800 g
- 2 tranche de lard
- 8 petits oignons
- 6 cuillerées à soupe de cacao pur, non sucré
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 bouteille de Champagne
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 60 g de beurre sel + poivre

GARNITURE

- 4 carottes moyennes
- 1 pied de fenouil
- 3 branches de céleri
- 1 racine de persil
- 6 lamelles de gingembre
- 1 bouquet garni (1 blanc de poireau - 1/4 feuille de laurier 2 brins de thym - 2 brins de persil - 1 branche d'estragon 1 branche de cerfeuil)

À l'agence

Préparez le bouquet garni.
Épluchez oignons, carottes, céleri, fenouil, racine de persil.

Coupez carottes, céleri, racine de persil en bâtonnets, le fenouil en quatre, laissez les oignons entiers et gardez tous ces éléments en réserve.

Coupez la couenne du lard, puis coupez le lard en dés.

Dans un faitout en fonte émaillée faire fondre le beurre et l'huile d'olive.

Dès que ces ingrédients sont chauds, faites rôtir les pintadeaux sur toutes leurs faces en les retournant régulièrement, accompagnés des lardons. Dès qu'ils sont dorés, salez et poivrez l'intérieur, ajoutez le cacao en poudre.

Ajoutez le bouquet garni et les légumes, ainsi que le gingembre.
Faites revenir le tout 7 à 8 minutes à feu moyen, puis mouillez avec le Champagne.

Couvrez la coquille et faites cuire à feu vif afin que la sauce réduise de 1/3.

Dès que la réduction est obtenue, baissez la chaleur et laissez cuire 30 à 35 minutes. En fin de cuisson, retirez les pintadeaux du faitout, mettez-les en réserve sur le plat de service chaud que l'on garde à la chaleur.

Retirez le bouquet garni et passez tous les légumes au mixeur.

Remettez cette purée dans la sauce, passez au chinois, additionnez de crème, rectifiez l'assaisonnement et poivrez au moulin.

Découpez les pintadeaux et servez-les bien chauds, arrosés de la sauce.

" Avec un Bordeaux Rouge primés aux Oscars "

EN VEDETTE Gâteau à la noix de coco et tartare d'ananas

Au marché

- 180 g noix de coco râpée
- 170 g brisure de génoise
- 180 g lait de coco
- 300 g crème liquide
- 7 jaunes d'œuf
- 7 blancs d'œuf
- 125 g sucre + 150 gr
- 1 ananas
- 50 cl coulis d'ananas ou de fruits exotiques

À l'agence

Préparation des biscuits

Faites dorer la noix de coco au four à 180° en remuant souvent.

Laissez refroidir. Mixez la Génoise de façon à obtenir une chapelure.

Dans le bol mélangeur du robot, déposez le lait de coco, la crème, la Génoise, les jaunes d'œuf et battez à vitesse moyenne jusqu'à épaississement environ 10 minutes.

Montez les blancs en neige puis ajoutez 125 g de sucre.

Mélangez intimement ces deux préparations.

Cuisson des biscuits

Remplissez des moules individuels aux 3/4 avec la préparation ou dans une plaque à pâtisserie et mettez au four à 180° durant 15 à 20 minutes.

Laisser tiédir.

Ananas

Épluchez soigneusement l'ananas, tranchez le plus finement possible et coupez ensuite en petits carrés.

Mélangez délicatement avec le coulis et réservez au frais.

Dressage

Disposez harmonieusement des tranches de biscuit tiède sur une assiette puis déposez le tartare d'ananas sur le coté.

Décorez avec des feuilles prélevées sur le « toupet » de l'ananas et saupoudrez de sucre glace.

" Avec les bulles d'un Crémant de Bordeaux "

*Toute l'équipe Banc Public vous souhaite d'excellentes fêtes
et vous adresse ses vœux les plus sincères pour 2011*

Retrouvez-nous sur www.banc-public.fr

facebook

BANC PUBLIC

Agence conseil en communication événementielle/ Relations Presse – Relations Publiques

Membre du réseau national Welcom Network et international ECCO

Signataire de la Charte d'Engagement des agences de communication responsables COM'AVENIR

Contact : Nathalie Coiquaud - Tel. 05 57 19 19 57 / 06 88 20 18 59 - nathalie.coiquaud@banc-public.fr