



Poivron Rouge / Red Pepper



Tartelette de brandade au poivron rouge, langoustines et coulis de poivron rouge

Red pepper brandade tartlets, langoustines and red pepper coulis

Yoann Wojnarowicz

*Chef Exécutif
Executive chef*



Tartelette de brandade au poivron rouge, langoustines et coulis de poivron rouge

Red pepper brandade tartlets, langoustines and red pepper coulis

BRANDADE DE MORUE

Pommes de terre	500g
Morue	500g
Tête d'ail	1
Echalotes	4
Huile d'olive	15ml
Lait entier	1,5l
Eau	300ml
Poivre du moulin	
Poivrons rouges	2
Botte de cerfeuil frais	½
Botte de persil frais	½
Botte de ciboulette fraîche	½

Dessaler la morue dans l'eau froide en renouvelant celle-ci plusieurs fois puis la pocher en 2 fois. Vider l'eau dès la première apparition de l'ébullition et reporter en cuisson une dizaine de minutes départ eau froide (à compter de l'ébullition lente et modérée). Lorsque le poisson est cuit, effeuiller au doigt et enlever les arêtes récalcitrantes. Cuire les pommes de terre dans l'eau et le lait (départ à froid). Suer les échalotes et l'ail écrasé à l'huile d'olive sans les colorer. Ajouter les morceaux de morue et continuer à les émietter à la spatule. Incorporer la préparation aux pommes de terre et travailler à la spatule, écraser et lisser (à feu doux). Retirer du feu lorsque les pommes de terre sont cuites et agrémenter la brandade d'une brunoise de poivron rouge suée à l'huile d'olive et du mélange d'herbes fraîches ciselées.

GELÉE DE POIVRON ROUGE

Purée de poivron rouge PONTHIER	1000g
Agar	4g

Porter à ébullition 200g de purée de poivron rouge PONTHIER. Sur le feu, ajouter l'agar et bien homogénéiser. Ajouter le reste de la purée de poivron rouge et mélanger énergiquement. Couler en plaque sur silpat (épaisseur d'environ 3 à 4mm).

PÂTE SABLÉE

Farine	250g
Beurre	125g
Sucre	70g
Jaune d'œuf	1
Eau	5cl
Sel	

Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre et détendre avec l'eau. Sur un plan de travail, placer la farine puis ajouter par dessus le beurre divisé en petits cubes et le sel. Pétrir jusqu'à l'obtention de l'amalgame. Former une boule et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur. Cuire à blanc dans des moules à tartelettes.

COULIS DE POIVRON ROUGE

Purée de poivron rouge PONTHIER	400g
Gousse d'ail	1
Sugar	5g

Dans une casserole, réduire durant 8 à 10 minutes la purée de poivron rouge PONTHIER avec la gousse d'ail et le sucre. Passer au chinois et réserver au chaud.

DRESSAGE

Décortiquer les langoustines en prenant soin de bien garder intact le dernier anneau et la queue. Enlever le boyau et réserver. Réserver une des 2 pinces de la langoustine. Garnir la tartelette de brandade tiède, sauter à l'huile d'olive la langoustine avec sa pince, assaisonner de fleur de sel et de poivre blanc. Dresser la langoustine au centre de la tartelette, ajouter le coulis de poivron rouge et décorer avec des disques de gelée de poivron rouge légèrement tiédés.

COD BRANDADE

Potatoes	500g
Cod	500g
Clove of garlic	1
Shallots	4
Olive oil	15ml
Whole milk	1,5l
Water	300ml
Freshly ground pepper	
Red peppers	2
Bunch of fresh chervil	½
Bunch of fresh parsley	½
Bunch of fresh chives	½

Soak the cod in cold water, replacing the water several times, then poach it twice. As soon as the water reaches boiling point, pour it out, put back on to cook for about 10 minutes starting with cold water counting from a slow and moderate boil). When the fish is cooked, flake it with your finger, and remove the bones still in it. Cook the potatoes in unsalted boiling milk and water (starting from cold). Sweat the shallots and smashed garlic in olive oil without browning them. Add the pieces of cod and continue to break them up with the spatula. Carefully add the cod to the potatoes, stirring with a spatula over low heat. Smooth with spatula. When the potatoes are cooked, remove from the heat and embellish the brandade with diced red pepper made to sweat in olive oil, and with a mix of fresh minced herbs.

RED PEPPER JELLY

PONTHIER red pepper puree	1000g
Agar	4g

Bring 200g of the PONTHIER red pepper puree to the boil. While over the heat, add the agar and mix until uniform consistency. Add the remaining red pepper puree and mix vigorously. Pour it into a tray on a Silpat (should be around 3-4mm thick).

SABLÉ PASTRY

Flour	250g
Butter	125g
Sugar	70g
Egg yolk	1
Water	5cl
Salt	

Whisk together the egg yolks with sugar until light and foamy, and add water to make creamy. On your workspace, place the flour. Add the butter cut up into small cubes and salt on top of it. Knead together until it is all mixed. Form a ball and let it rest for 12 hours in the refrigerator. Precook in tartlet moulds.

RED PEPPER COULIS

PONTHIER red pepper puree	400g
Garlic clove	1
Sugar	5g

Reduce the PONTHIER red pepper puree in a saucepan for 8-10 minutes with the sugar and garlic clove. Strain and keep warm.

PRESENTATION

Shell the langoustines, taking care to keep the last ring and tail intact. Remove the shell and reserve. Reserve one of the langoustine's two pinces. Fill the warm brandade tartlet, saute the langoustine with its pincer in olive oil, season it with fleur de sel and white pepper. Present the langoustine in the centre of the tartlet, add the red pepper coulis and decorate with disks of lightly cooled red pepper jelly.

