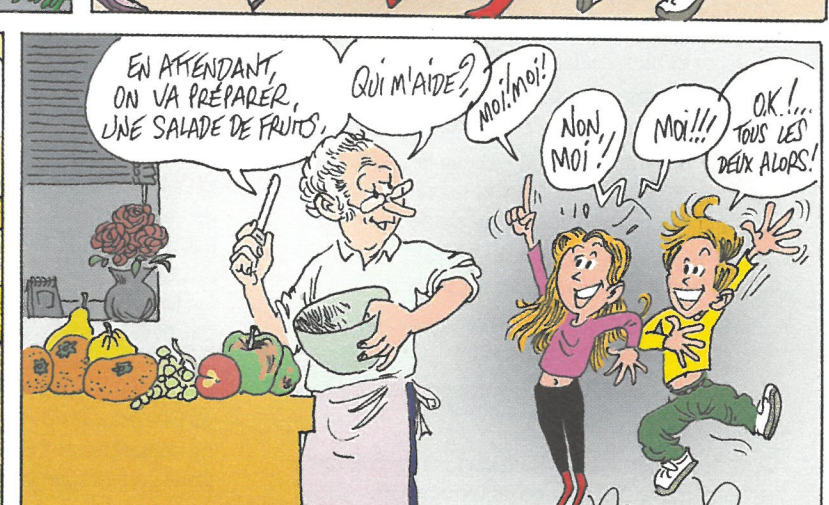
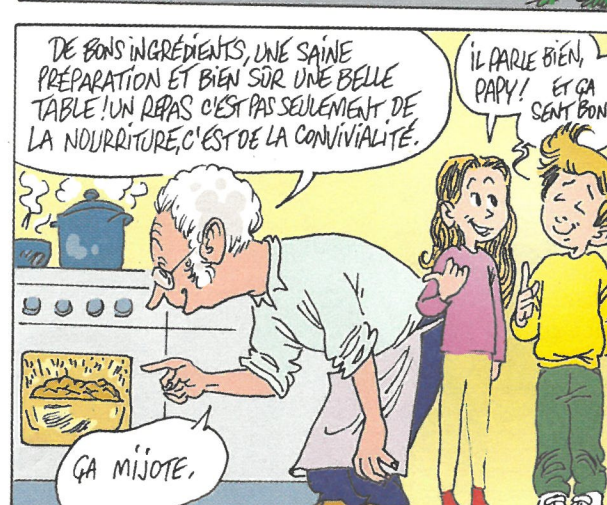
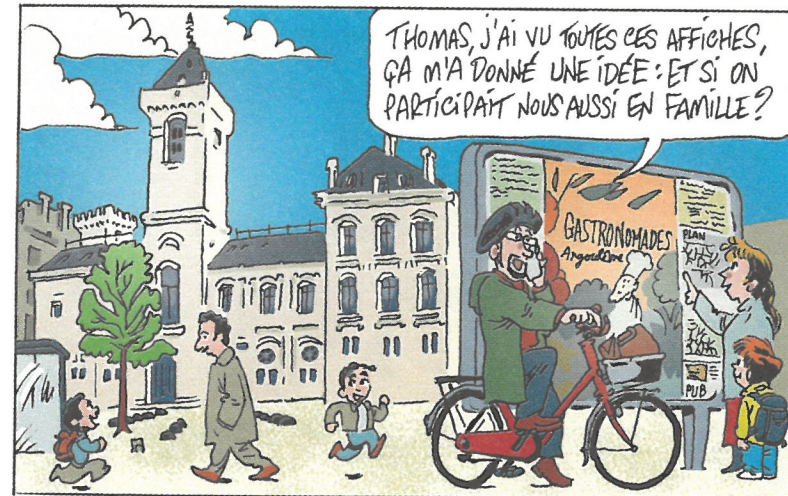




RECETTES du Chef Yves CAMDEBORDE

Menu Gastronomades du 23/11/2018

Pour 4 personnes

Rémoulade verte de légumes, mousseline de brocolis

Parmentier de confit de canard charentais et marrons

Manslois, salade de kiwi

- 150 g de carottes
- 50 g de céleri boulevé
- 50 g de navet blanc
- 300 g de brocolis
- 50 g de raisins de Corinthe
- 50 g de pomme granny Smith
- 50 g de spaghetti
- 40 g de verveine
- 2 cuillerées à soupe de moutarde
- 20 cl d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- sel/poivre.

- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de lait
- 400 g de cuisses de canard confites
- 40 g de jus de canard
- 100 g de marrons hachés
- 100 g de pommes
- beurre
- sel/poivre
- chapelure
- endives.

- 400 g de fromage Manslois frais
- 200 g de kiwis frais
- 150 g de miel
- 150 g de jus de citron
- 40 g de gingembre
- 4 canelés (noisette-miel-citron) French Desserts.

- Faire **chauffer** le miel dans une casserole. Puis y **verser** le jus de citron et bien mélanger. **Ajouter** le gingembre haché. Réserver au frais.
- **Tailler** les kiwis en cubes.
- Dans chaque contenant transparent, **déposer** 90 g de Manslois et **ajouter** 50 g de kiwis.
- **Napper** de 15g du mélange miel, jus de citron et gingembre.
- **Servir** frais accompagné du canelé.

- **Préparer** la purée de pommes de terre avec lait et beurre, **assaisonner** et réserver au chaud.
- **Couper** les pommes en dés.
- **Préchauffer** le four à 200°.
- **Effiloche** la viande des cuisses de canard. Dans une casserole **porter à ébullition** la viande de canard, le jus de canard et les marrons. **Assaisonner** et **déposer** au fond du plat à gratin. **Répartir** les dés de pomme à la surface. **Recouvrir** de purée moelleuse. **Saupoudrer** de chapelure et **enfourner** pour gratiner la chapelure.
- **Servir** avec la salade d'endive.

- **Cuire** les brocolis dans l'eau bouillante salée, **égoutter** et rafraîchir à l'eau froide. Passer au **mixeur** pour obtenir une purée lisse. **Assaisonner**, ajouter la moutarde, l'huile d'olives et bien mélanger. **Conserver** au frais.
- **Laver, éplucher et tailler** en fine julienne les carottes, les navets, le céleri. **Réserver** au frais.
- **Réaliser un sirop** avec 500 g d'eau et 100 g de sucre. Porter à **ébullition** et y **ajouter** les raisins secs. Sortir du feu et **laisser** à température ambiante.
- **Tailler** les pommes en petits dés, les **citronner** légèrement et réserver.
- **Cuire** les spaghetti « al dente », refroidir, **tailler** en morceaux et réserver.
- **Découper** les feuilles de verveine en petits morceaux.
- **Égoutter** les raisins.
- Pour terminer, **mélanger** tous les ingrédients délicatement, **revoir** l'assaisonnement et garder au frais avant service.



La GAZETTE des petits gourmands



Je connais Yves Camdeborde depuis 26 ans et nous sommes présents ensemble pour la 24^{ème} édition des Gastronomades. A chaque fois que nous l'avons sollicité, il a répondu présent sans poser de questions. Après les leçons, les démonstrations, après avoir fait la cuisine à la Maison d'Arrêt, il relève le défi du « Menu Gastronomades ». Circuits courts, produits locaux en direct, cuisine pour les collectivités mais de qualité... Que vais-je pouvoir lui demander maintenant ? Merci « Master Chef Yves » !

Jean-Sébastien Petitdemange
Président des Gastronomades



AU MARCHÉ

P.2-3

RECETTES
Yves Camdeborde

P.4

GARFIELD

P.4