

---

*Les*

# Recettes de l'Année

---

Sélection 2022

---



Depuis 1803



**EDOUARD ARTZNER**

---

# Les Recettes de l'Année

Sélection 2022



Photo de couverture:  
©hap\_en\_tap

## LES RECETTES DE L'ANNÉE 2022

Décembre 2022 – Gratuit

Publication: Edouard Artzner

Rédaction: Ressources internes

Graphisme: Ressources internes

Collaborateurs: Chef Artzner, Hap en Tap, Sarahatouille dans sa cuisine, Irina KitchenStories, Cuisine lovers and co.

Éditeur: Edouard Artzner

Toutes les photos dans ce numéro #3 « Recettes de l'Année » sont la propriété de leurs auteurs et éditeurs respectifs.

Pour toutes questions ou critiques concernant la rédaction:  
contact@feyel-artzner.com

## Table des matières

### FOIE GRAS

Pain brioché , confiture de clémentine et Foie Gras.....	3
Bouchées Foie Gras de canard, confit de rhubarbe.....	4
Mini panier mousse de Foie Gras de Canard.....	5
Velouté de topinambours au Foie Gras et cuisson de confit de canard.....	6
Tournedos Rossini.....	7
Soupe d'endive à la pomme caramélisée, toast au Foie Gras.....	8

### TRUFFE

Soupe à la truffe et au chou-fleur.....	9
---	---

### GAMME IBÉRIQUE

Gnocchis Crémeux au gorgonzola et chips de jambon ibérique.....	10
---	----

### GAMME TRAITEUR

Champignons farcis au magret d'oie fumé.....	11
Gua bao maison et son magret de canard fumé.....	12
Focaccia au magret de canard fumé.....	13
Ramen froid au magret de canard.....	14
Magret canard fourré champignons/comté.....	15

### TERRINES ET RILLETES

Pain surprise terrines et rillettes.....	16
--	----



# Pain brioché, confiture de clémentine et Foie Gras

## Les INGRÉDIENTS

### LE FOIE GRAS

Foie Gras d'Oie.....4 tranches

### LE PAIN BRIOCHÉ

Lait tiède.....25 cl  
Jaune d'oeuf.....1  
Cuillère à café de sel.....1  
Farine.....500g  
Beurre.....75g  
Sucre.....60g  
Levure de boulanger.....1 sachet

### LA CONFITURE DE CLEMENTINE

Clémentines.....200g  
Physalis.....50g  
Sucre roux.....250g  
Cardamome.....2 cosses

— PROPOSÉE PAR —

@Irina\_kitchenstories

## Les INSTRUCTIONS

### POUR LE PAIN BRIOCHÉ

Mélangez l'ensemble des ingrédients afin d'obtenir une pâte bien lisse. Répartissez votre pâte dans des moules puis laissez gonfler 2 heures. Faites cuire votre pain brioché à 180°C au four pendant 20 minutes.

### POUR LA CONFITURE DE CLÉMENTINE

Mélangez le sucre, les clémentines et les physalis. Commencez à chauffer votre préparation en touillant continuellement puis portez à ébullition. Puis ajoutez les cosses de cardamome et laissez cuire à feu moyen pendant 15min.

### POUR LA FINITION

Pour finir, déposez une tranche de Foie Gras sur votre pain brioché accompagné de votre confiture de clémentine.



# Bouchées mousse de foie de canard, confit de rhubarbe

— Les —  
**INGRÉDIENTS**

## BOUCHÉES DE FOIE GRAS

1 Mousse de Foie Gras de Canard..150 g  
Sucre .....30 g  
Rhubarbe.....150g

— Les —  
**INSTRUCTIONS**

## LA RHUBARBE

Épluchez la rhubarbe puis coupez la en petits cubes. Dans une casserole, mettez la rhubarbe coupée et le sucre puis faites chauffer 5 min à feu moyen. Ensuite, coupez des lamelles fines de rhubarbe puis recoupez-les afin de créer des filaments.

## LE DRESSAGE

Disposez dans le fond de chaque cuillère un peu de compoté de rhubarbe et coupez des rondelles de Foie Gras. Pour finir, mettez une rondelle de Foie Gras par bouchée. Ajoutez un filament de rhubarbe cru sur le dessus.



— Parts —  
3 Pers.

— Durée —  
1h15



# Mini Panier mousse de Foie Gras

## Les INGRÉDIENTS

Feuilles de brick.....	2
Mousse de Foie Gras de Canard.....	150 g
Crème de chantilly non sucrée.....	100 g
Sel.....	1 c.à.café
Poivre.....	1 c.à.café
Kumquats.....	2
Eau.....	100 cl
Sucre.....	100g

## Les INSTRUCTIONS

### POUR LES MINI PANIER

Prenez les feuilles de bricks. Superposez-les et coupez des bandes rectangulaires d'environ 5 cm.

Superposez les rectangles obtenus, enlevez les côtés et coupez des carrés.

Prenez un moule à mini tartelettes ou à cannelés puis mettez dans chaque emplacement 2 carrés de brick préalablement badigeonnés d'huile.

Ajoutez quelques haricots rouges dans le fond et faites chauffer 5 min au four à 180°C puis retirez les haricots.

### POUR LA MOUSSE DE FOIE GRAS

Coupez la mousse de Foie d'Oie en rondelles d'environ 1 cm, mettez le tout dans un saladier et faites ramollir à l'aide d'une cuillère.

Ajoutez la crème chantilly non sucrée, le sel, le poivre, mélangez puis mettez au frigo. Coupez les kumquats en fines rondelles et faites chauffer le mélange eau/sucre dans une casserole, lorsque l'eau frémit ajoutez les kumquats et faites-les cuire 10 min.

### L'ASSEMBLAGE

Dans une poche à douille mettez la mousse obtenue préalablement et remplissez les nids. Enfin, ajoutez au-dessus de la mousse des kumquats confits ou encore des groseilles.



# Velouté de topinambours au Foie Gras et cuisse de canard confite

— Les —  
**INGRÉDIENTS**

Foie gras de canard.....	40g
Topinambours.....	4
Pomme de terre.....	1
Crème liquide.....	20cl
Echalote.....	1
Cuisse de canard confite.....	1
Sel & poivre.....	

— PROPOSÉE PAR —

@Sarahtatouilledanssacuisine

— Les —  
**INSTRUCTIONS**

Epluchez les topinambours et la pomme de terre et coupez les tout en petits morceaux, placez-les dans une casserole et recouvrez d'eau, salez et montez le tout à ébullition puis faites-les cuire pendant environ 30mn.  
En fin de cuisson, mixez au mixeur plongeant, ajoutez le foie gras et la crème, mixez puis rectifiez l'assaisonnement.

Débarrassez la cuisse de canard de son gras et gardez-le. Effilochez la cuisse de canard finement (vous pouvez passer les morceaux de viande très rapidement au mixeur).

Dans une petite poêle, faites revenir l'échalote ciselée sur feu moyen avec le gras que vous avez préalablement enlevé de la cuisse et ajoutez l'effiloché de viande, faites cuire en remuant jusqu'à ce que le confit se dessèche un peu et devienne croustillant. Servez sur le velouté bien chaud.

— Parts —  
2 Pers.

— Durée —  
1h30min



# Tournedos Rossini

## Les INGRÉDIENTS

Lobe de Foie Gras de Canard	2 tranches
1 truffe Noire Melanosporum	1
Pain de mie	2 tranches
Pommes de terre grenaille	300g
Tournedos	2x250g
Beurre	10g
Huile	

## Les INSTRUCTIONS

Coupez des tranches de pain de mie d'environ 1 cm d'épaisseur. Enlevez la croûte du pain de mie. Coupez les pommes de terre en rondelles d'environ 8mm. Démoulez le Foie Gras. Coupez 2 tranches de Foie Gras d'1cm. Coupez de fines lamelles de truffes. Dans une poêle, faites revenir du beurre et de l'huile. Mettez les tranches de pain de mie puis faites les dorer de chaque côté.

Dans la même poêle, faites cuire les pommes de terre et faites les dorer de chaque côté environ 5min. A feu vif, faites cuire les tournedos dans du beurre. Pour une cuisson saignante comptez 2min de cuisson de chaque côté. Faites cuire 30s de chaque côté des tranches de Foie Gras. Dressez selon votre convenance.



# Soupe d'endive à la pomme caramélisée, toast au Foie Gras

Les  
INGRÉDIENTS

### POUR LA SOUPE DE CHICORÉE

Chicorée.....	500g
Oignon.....	1 petit
Bouillon de poulet.....	1.5 litre
Sel et poivre.....	

### POUR LA GARNITURE

Tête de chicorée.....	1
Lardons.....	50g
Pomme.....	1/2
Sucre.....	1 càs
Ciboulette fraîche.....	
Beurre.....	
Poivre et sel.....	

### POUR LE TOAST AU LEVAIN

<b>Foie Gras de Canard entier.....</b>	
Pain au levain.....	50g
Huile d'olive.....	1/2
Sirop de liège.....	1 càs
Fleur de sel.....	

— PROPOSÉE PAR —  
@Hap\_en\_tap

Les  
INSTRUCTIONS

### POUR LA SOUPE DE CHICORÉE :

Hachez grossièrement la chicorée et rincez-la sous l'eau courante froide. Hachez finement l'oignon et ajoutez-le à la chicorée. Faites revenir 2 minutes dans une noix de beurre, ne pas laisser colorer. Ajoutez le bouillon et mélangez jusqu'à consistance lisse et assaisonnez avec du poivre (blanc) et du sel. Retirez les feuilles de la chicorée et faites-les mijoter dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites revenir les lardons croustillants dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Coupez la pomme en petits dés et faites-les revenir brièvement dans le beurre avec le sucre. Servez le tout dans la soupe avec la ciboulette fraîche finement ciselée.

### POUR LE TOAST AU LEVAIN

Préchauffez le four à 180°C. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, déposez les tranches de levain dessus, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel. Posez dessus du papier sulfurisé et une plaque allant au four (pour éviter que les toasts ne se recourbent). Cuisez au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Laissez refroidir. Arrachez les boucles du foie gras avec un éplucheur de légumes. Faites ramollir le sirop liégeois au micro-ondes. Versez le sirop sur les toasts et disposez les copeaux de foie gras dessus. Assaisonnez de fleur de sel.

Décorez d'un brin de persil plat. Coupez les figues en fines tranches et découpez-les sur la forme du foie gras. Coupez des tranches de même taille dans la gelée. Placez le foie gras sur les toasts. Pour finir, déposez par dessus une tranche de figue et un morceau de gelée puis garnissez d'un brin de romarin (et d'une fleur comestible).





# Soupe à la truffe et au chou fleur

— Les —  
**INGRÉDIENTS**

Truffe noire.....	1
Chou-fleur.....	1/2
Pomme de terre.....	2
Lait.....	30 cl
Crème fraîche.....	20 cl
Huile à la truffe.....	1 filet

— Les —  
**INSTRUCTIONS**

Lavez les fleurs (de chou-fleur) et égouttez-les. Epluchez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en dés.

Mettez dans une casserole les fleurs du chou, les dés de pommes de terre et le lait. Laissez cuire environ 20-25 mn au feu doux puis mixez.

Au moment de servir ajoutez un filet d'huile à la truffe et la lamelle de truffe.

— PROPOSÉE PAR —  
[@Irina\\_kitchenstories](#)



# Gnocchis Crémeux au gorgonzola et chips de jambon ibérique

— Les —  
**INGRÉDIENTS**

Jambon ibérique.....	50g
Gnocchis.....	500g
Gorgonzola.....	150g
Crème semi-épaisse.....	2 briques
Persil .....	

— PROPOSÉE PAR —  
@cuisine\_lovers\_and\_co

— Les —  
**INSTRUCTIONS**

Étalez le jambon Ibérique pour en faire des chips sur du papier sulfurisé, le recouvrir d'un papier sulfurisé et le mettre à cuire au four 10 minutes à 200°. Pendant ce temps faites précuire les gnocchis dans l'eau 3 minutes.

Déposez la crème et le gorgonzola dans une poêle, laissez cuire le tout environ 5 minutes sur feu moyen, ajoutez les gnocchis et poursuivez la cuisson environ 5 minutes.

Servez dans des assiettes et émettiez les chips de jambon Ibérique Cebo Campo puis déposez un peu de persil.



# Champignons farcis au magret d'oie fumé

## Les INGRÉDIENTS

Magret d'Oie fumé .....	20 tranches
Champignons de Paris.....	20
Fondue d'oignons.....	30 g
Epinards blanchis.....	30 g
Sel, poivre.....	

## Les INSTRUCTIONS

Épluchez les champignons, enlevez les tiges, retirez brièvement l'intérieur et taillez légèrement le sommet des chapeaux pour que les champignons restent droits. Ensuite, coupez le magret d'oie fumé en morceaux.

Dans un bol, mélangez la ricotta, les épinards, l'oignon, le magret de canard, le sel et le poivre et mettez de côté.

Faites cuire les champignons pendant 2 minutes dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile et de beurre. Ajoutez un peu de sel et de poivre. Mettez au four 5 min à 180°C.

Retirez du four, mettez la farce dans chaque champignon et ajoutez par-dessus 1 tranche de magret fumé. Refaites cuire 3 min au four à 180°C puis servez aussitôt.





# Gua bao maison au magret de canard fumé

## Les INGRÉDIENTS

### POUR LA PÂTE

Farine.....	200g
Lait.....	120ml
Levure de boulanger.....	10g
Sel.....	1 pincée
Sucre.....	1 pincée
Huile d'olive.....	1càs

### POUR LA GARNITURE

<b>Magret d'oie fumé</b> .....	1 paquet
Carotte.....	1
Oignon.....	1
Tomates cerises.....	4
Pousses de soja.....	40g
Feuilles de choux.....	4
Coriandre et ciboulette.....	
Sel et poivre.....	

## Les INSTRUCTIONS

### POUR LA PÂTE

Mettez la levure dans le lait et faites tiédir. Ajoutez dans un saladier la farine, le sel, le sucre et le lait. Mélangez l'ensemble, puis ajoutez l'huile d'olive et malaxez. Couvrez et laissez reposer 1h à température ambiante.

Divisez la pâte en 4 et étalez de façon à former un ovale d'environ 15 cm de longueur et 10 de largeur. Badigeonnez la moitié d'huile d'olive puis rabattez la pâte pour faire un calzone. Cuire vos gua bao en bain marie (si possible dans un panier en bambou, conseil : mettez un papier cuisson entre les gua bao et le panier en bambou pour éviter que la pâte colle).

### POUR LA GARNITURE

Préparez la salade : émincez et mélangez l'ensemble des ingrédients puis ajoutez le sel, le poivre, la sauce soja et l'huile de sésame. C'est l'heure de garnir vos gua bao.



# Focaccia au magret de canard fumé

## Les INGRÉDIENTS

### POUR LA FOCACCIA

Magret de Canard.....	1 étui
Farine.....	250g
Sel.....	4g
Eau.....	14cl
Huile d'olive.....	4cl
Levure boulangère.....	12g
Asperges blanches.....	300g
Asperges vertes.....	100g

### POUR LA MAYONNAISE AU CURRY

Jaune d'oeuf.....	1
Moutarde.....	1càs
Huile d'olive.....	110ml
Vinaigre.....	1càs
Curry.....	2.pincée

## Les INSTRUCTIONS

### POUR LA FOCACCIA

Dans un bol, mélangez 14 cl d'eau, 4 cl d'huile et la levure. Dans un autre bol, mélangez la farine, le sel, le curry et ajoutez votre mélange précédent. Laissez reposer 2h voire 1 nuit à T°C ambiante.

Formez un oval de 2 cm avec votre pâte et badigeonnez le dessus d'huile puis faites cuire 20 min à 200°C. Mélangez les jaunes d'œufs et la moutarde.

Épluchez les asperges. Faites les chauffer 10min dans l'eau salée puis les plongez dans l'eau glacée 5min. Enroulez le magret de canard fumé autour des asperges. Coupez des tranches de focaccia.

Enfin, disposez sur vos tranches les asperges enroulées de magret et mettez des pointes de mayonnaise.

### POUR LA MAYONNAISE

Mélangez les jaunes d'œufs et la moutarde, ajoutez petit à petit l'huile d'olive puis le vinaigre et le curry.



# Ramen froid au magret de canard

## Les INGRÉDIENTS

- Magret de canard ..... 1
- Carottes ..... 2
- Oignons ..... 1
- Poireau ..... 1
- Gingembre ..... 1
- Sauce soja ..... 1
- Citron vert ..... 1/2
- Poudre de chili ..... 1
- Graines de cardamome ..... 1
- Vinaigre de riz ..... 1
- Nouilles de riz ..... 1
- Huile de sésame ..... 1

— PROPOSÉE PAR —  
@irina\_kitchenstories

## Les INSTRUCTIONS

Commencez par laver les carottes puis coupez-les en lamelles. Préparez le mélange d'une cuillère à soupe de vinaigre de riz et d'un filet d'huile de sésame. Mélangez avec les carottes et laissez mariner pendant 1h. Préparez le bouillon. Faites cuire les épluchures de carottes, oignons, poireau et nouilles de riz pendant 20 min.

Ajoutez 4 graines de cardamome, 0,5cm de gingembre, un peu de poudre de chili, 1c à s de sauce de soja et 1c à s de vinaigre de riz. A la fin de cuisson passez le bouillon au chinois. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le jus de la moitié de citron vert et laissez refroidir. Quadrillez la peau du magret de canard et poêlez le à feu intense pendant 7 minutes peau dessous, tournez, baissez le feu et laissez cuire pendant 7 min en arrosant régulièrement.

Assemblez l'ensemble de votre préparation dans un bol et n'hésitez pas à incorporer les toppings de votre choix : courgettes, avocats, tomates, feuilles de basilic, sauge, tranches de citron vert, ciboulette coupée.



# Magret de canard fourré aux champignons et comté

— Les —  
**INGRÉDIENTS**

Magret de canard.....	1
Comté.....	3 tranches
Champignons de Paris.....	80g
Pommes de terres.....	300g
Oeuf.....	1/2
Sel & poivre.....	
Echalote.....	
Persil.....	

— Les —  
**INSTRUCTIONS**

Coupez les pommes de terres en fines rondelles. Emincez l'échalote et coupez le persil. Dans un saladier, mettez les pommes de terres, l'échalote, le persil et l'œuf. Ajoutez le sel et le poivre puis mélangez. Faites cuire dans une poêle quelques minutes.

Emincez les champignons. Faites les cuire à la poêle. Puis coupez en petits morceaux. Parez le magret : faites des croisillons côté peau, attention de ne pas atteindre la chair.

Coupez le magret afin de pouvoir le garnir, mettez des tranches de magret de canard fumé puis les champignons, des tranches de comté et à nouveau des tranches de magret de canard fumé. Fermez le magret avec des cure-dents et faites le cuire à la poêle quelques minutes. Coupez le magret en tranches. Place au dressage



# Pain surprise terrines et rillettes

## Les INGRÉDIENTS

Rillettes de Canard..... 170g  
Pain de mie nature..... 4 tranches  
Pain de mie de seigle..... 4 tranches  
Feuilles de chou vert blanchies..... 2 feuilles  
Betterave rouge cuite..... 1.

## Les INSTRUCTIONS

Découpez les carrés de pain de mie nature et de seigle de taille identique. Faites de même avec les feuilles de chou et la betterave. Tartinez généreusement votre rillettes de Canard sur les tranches de pain de mie. Procédez au montage. Dressez et décorez.