

# VOTRE RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL D'INFORMATION

# 65

Novembre 2022

1 MENU DE NOËL

2 LES STARS DE LA SAISON

3 LES DATES À NE PAS MANQUER !

## 1 MENU DE NOËL

Judi 15 décembre de 11h30 à 13h30 au restaurant **65** CHF 22.50/menu

**VERRINE DE MOUSSE D'AVOCAT ET SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES, FLEUR DE PENSÉE ET POUSSE D'OIGNON**  
**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE SAUCES AUX MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS ET CAROTTES FANES GLACÉES À L'ORANGE**  
**BÛCHETTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT ET CAMEL BEURRE SALÉ**



## 2 LES STARS DE LA SAISON

- **KOULIBIAC DE SAUMON**
- **BEURRE BLANC**
- **TARTELETTE AUX NOIX**

### KOULIBIAC DE SAUMON

Au **65**, le mercredi 30 novembre de 11h30 à 13h30

RECETTE POUR 6 PERSONNES

#### Ingrédients

800g de filet de saumon  
500g de pâte feuilletée  
300g d'épinard frais  
300g de champignons des bois mélangés  
1 échalote  
6 œufs  
2 jaunes d'œufs  
150g de riz basmati ou riz standard  
5cl de crème liquide  
150g de beurre  
Sel  
Poivre

Recette du Chef Mickael

#### Marche à suivre

1. Éliminer les arêtes du saumon. Nettoyer les champignons. Peler et émincer l'échalote.
2. Faire revenir l'échalote dans une casserole avec 20g de beurre. Ajouter les champignons et faire revenir 5 min en remuant. Verser la crème et saler. Mixer par impulsions pour hacher grossièrement.
3. Nettoyer les épinards, les rincer et les équeuter. Les ébouillanter 1 min dans de l'eau salée. Égoutter.
4. Faire cuire le riz dans de l'eau salée. Égoutter.
5. Faire cuire les œufs entiers 12 min dans de l'eau. Les écaler et les hacher.
6. Préchauffer le four th. 6-7 (200°C). Étaler la pâte, la couper en 2 grands rectangles, l'un légèrement plus grand que l'autre. Déposer le plus petit sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Étaler le riz en gardant 4 cm de libre sur les bords. Déposer en couches successives le saumon, les champignons, les œufs et les épinards. Couvrir avec le second rectangle et souder les bords en les pinçant.
7. Dorer le kouloubiac en le badigeonnant avec les 2 jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau. Réserver et redorer. Enfourner 30 min.

#### Recette ci-dessous pour les plus gourmets

Accompagner le kouloubiac d'un beurre blanc pour le sublimer. Penser à faire un petit trou au milieu du kouloubiac pour que la vapeur sorte pendant la cuisson.

### BEURRE BLANC

RECETTE POUR 6 PERSONNES

#### Ingrédients

125g de beurre doux  
2 échalotes  
10cl de vin blanc sec  
10cl de vinaigre blanc d'alcool  
2 pincées de sel fin  
1g de poivre en grains

#### Marche à suivre

1. Couper le beurre en petits morceaux et le laisser au frais. Éplucher et ciseler finement les échalotes.
2. Dans une casserole, mélanger les échalotes, le vin blanc, le vinaigre d'alcool blanc, le sel, les grains de poivre entiers. Mettre la casserole sur le feu et laisser réduire le tout lentement jusqu'à ce qu'il reste environ 2cl de réduction.
3. Sur feu très doux, ajouter les morceaux de beurre bien froids et fouetter énergiquement. Assaisonner à votre convenance et servir aussitôt.



#### Le bon accord

Un Sauvignon blanc 2021, Domaine Stéphane Gros, Dardagny.

### TARTELETTE AUX NOIX

Au **65**, du mardi 6 au 8 décembre de 11h30 à 13h30

POUR 8 TARTELETTES

#### Pâte sucrée aux noisettes

120g de beurre mou  
80g de sucre glace  
30g de poudre de noisettes torréfiées  
1 pincée de sel  
1 œuf entier  
200g de farine

#### Garniture

125g de sucre  
35g de beurre demi-sel  
7,5cl de crème liquide  
250g de cerneaux de noix



#### Marche à suivre

##### Pour la pâte

1. Tamiser le sucre glace sur le beurre. Ajouter la poudre de noisette et le sel. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène. Incorporer l'œuf en remuant doucement. Verser la farine, mélanger et lisser pour avoir une pâte bien homogène. Envelopper dans du film alimentaire et placer au frais au minimum 2 heures.
2. Étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 2-3 mm en petits disques d'environ 11-12 cm (utiliser des moules de 8-9 cm). Beurrer et fariner les moules. Foncer les moules à tartelettes avec la pâte. Couper l'excédent de pâte sur les bords à l'aide d'un couteau ou d'un rouleau à pâtisserie.
3. Faire cuire à blanc (sans garniture) environ 15-20 min à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Laisser refroidir sur une grille.

##### Pour la garniture

1. Torréfier les cerneaux de noix au four à 180°C puis hacher grossièrement (garder quelques gros morceaux).
2. Faire fondre le sucre dans une poêle. Réaliser un caramel assez foncé. Incorporer le beurre en petits dés pour déglacer le caramel. Hors du feu, incorporer la crème liquide. Mélanger avec la noix concassée, enrober bien les noix avec le caramel.
3. Répartir les noix au caramel sur les fonds pré-cuits et laisser refroidir avant de déguster.

## 3 LES DATES À NE PAS MANQUER !

• **NOVEMBRE,**  
Mercredi 30 - Kouloubiac de Saumon

• **DÉCEMBRE,**  
TOUS LES VENDREDIS MALAKOFF

Du 6 au 8 - Tartelette aux noix  
Judi 15 - Menu de Noël

A retrouver au **65** :

Le 7-8 Concours de l'escalade

Vente de produits de Noël

« Calendrier de l'avent »...

à jouer



eldora

