

HORS D'ŒUVRE II

26.04

*Une proposition de Arnaud Knecht
et des artistes du Séchoir*

26.05

*Vernissage de l'exposition
le 26.04 à 18h30*

*Paul Béranger
Vincent Campos
Chéni
Jean-Louis Davoigneau
Claudine Gambino
Delphine Gutron
Violetta Fink
Sabine Mugnier
Frédéric Henninger
Jacques Herrmann
Arnaud Knecht
Aurélien Lienhard
Céline Martin
Séverine Oudart
Sandrine Stahl
Matthieu Stahl
Alexia Trawinski*

LE SECHOIR

CENTRE D'ART & ATELIERS D'ARTISTES

25 RUE JOSUÉ HOFER 68200 MULHOUSE



Mulhouse

La Région Grand Est



Clairefontaine



EMPLOI & INSERTION LE SECHOIR - PHOTO: JANNIK NIECOT

TOUTES LES RECETTES DE L'EXPOSITION

Les recettes créées par Arnaud Knecht à partir des œuvres des artistes du Séchoir :

Recette 1 inspirée par l'univers d'Alexia Trawinski :

Fleischschnackas de champignons et châtaignes, bouillon aux champignons et poivre de Sichuan

Farce

20g de morilles séchées
40g de bolets séchés
200g de butternut
100g de Châtaignes cuites
100g de pain de campagne
100g d'oignons
2 gousses d'ail
1 c à s d'huile d'olive
2 œufs
10g de farine
Poivre de Sichuan
Sel



Mettez les champignons séchés à tremper dans de l'eau
Hachez finement les champignons, les châtaignes et le pain
Pelez la butternut et détaillez-la en fine brunoise
Ciselez finement les oignons et hachez l'ail
Faites-les suer 2 à 3 minutes dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive
Ajoutez la brunoise de butternut
Salez et poivrez
Posez le couvercle et faites cuire pendant une dizaine de minutes tout en surveillant et en remuant de temps en temps
Ajoutez les champignons
Poursuivez la cuisson pendant 5mn à découvert et tout en remuant régulièrement
A la fin de la cuisson, les champignons doivent avoir rendu toute leur eau
Ajoutez les marrons et le pain
Incorporez les œufs et la farine, laissez refroidir

Pâte à nouilles

275g de farine de blé
3 œufs (150g)
25g de poudre de bolets séchés
3g de sel
2g de feuilles de poivre de Sichuan hachées finement
Mélangez la farine, la poudre de bolet, le sel et les œufs et pétrissez vivement de manière à obtenir une pâte homogène
Abaissez la pâte très finement sur le plan de travail pour former un rectangle
Divisez le en 4

Bouillon

50g d'échalotes

1,5 l d'eau

Baies et feuilles de Sichuan fraîches

200g de mélange de champignons

Sel

Ciselez finement les échalotes.

Coupez les champignons en lamelles

Faites suer les échalotes et les champignons dans de l'huile d'olive

Mouillez avec l'eau et ajoutez les baies et feuilles de Sichuan fraîches

Portez à ébullition. Assaisonnez. Réservez.

Le montage et cuisson

Déposez chaque rectangle de pâte sur du film alimentaire

Répartissez la farce sur les rectangles de pâte et l'étaler en prenant soin de laisser un centimètre vide sur une des deux largeurs

Formez un rouleau avec chaque rectangle en le roulant bien serré, et en partant du bord plein jusqu'au bord vide

Appliquez un peu d'eau au pinceau sur le bord vide pour bien fermer le rouleau et serrer-bien avec le film alimentaire

Placez les rouleaux au congélateur pendant une trentaine de minutes afin de faciliter la découpe

Découpez des tranches d'environ 1 cm sur chaque rouleau

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle

Faites-les dorer sur chaque face

Arrosez-les de bouillon de champignons et poursuivez la cuisson à couvert pendant une dizaine de minutes.

Le dressage

Versez le bouillon de champignons dans une assiette

Disposer les fleischnackas

Décorer avec des feuilles et des baies de poivre de Sichuan.

Recette 2 inspirée par l'univers d' Aurelie Lienhard :

Galettes de pommes de terre aux trompettes de la mort

600 g de pommes de terre
70 g de rutabaga
80 g d'oignons
50 g de farine
30 g de livèche
2 œufs
50 g de trompettes de la mort séchées
10 g d'herbes sauvages

Déco

Betterave bicolore, feuille d'ail des ours, de l'ampélisme et de ciboulette sauvage

Mettre les trompettes de la mort dans l'eau puis les hacher grossièrement.

Poser les pommes de terre sur des galets et les mettre sur les braises. Laisser jusqu'à ce que l'on puisse transpercer facilement les pommes de terre à l'aide d'un couteau.

Les éplucher puis les râper finement.

Éplucher et couper finement les oignons.

Mélanger les pommes de terre, la farine, les oignons, les trompettes de la mort, les œufs, le sel, le poivre et la livèche hachée.

Former des galettes et les disposer sur des galets. Mettre sur la braise, laisser cuire 10 mn puis retourner et laisser encore 10 mn avant de servir.

Décorer avec des tranches fines de betterave bicolore et les feuilles d'herbes sauvages



Recette 3 inspirée par l'univers de Celine Martin :

Branche de noisetier enrobée de meringue à l'aspérule odorante - Parfait aux noisettes

Meringue

10 branches de noisetier épaisse de 0,5 à 1 cm
5 g d'aspérule odorante séchées réduit en poudre
2 blanc d'œufs
110g de sucre glace (sucre brun mixer)

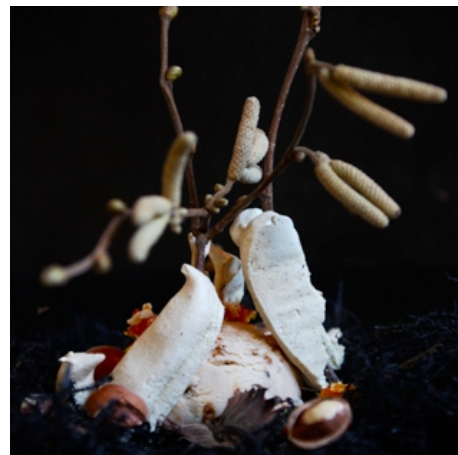
Préparation

Mettre les blancs d'œufs dans un bol et le battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.

Ajouter peu à peu le sucre glace et la poudre d'aspérule, sans cesser de fouetter jusqu'à l'obtention de blancs en neige bien fermes.

Versez la préparation dans une poche pâtissière munie d'une douille .

Dressez des bâtonnets sur une plaque recouvertes de papier sulfurisé déposer les branches sur les bâtonnets et remettre une couche de meringue Faites cuire 3h à 80°C.



Parfait

100g Noisettes grillées à sec
40cl Crème fraîche liquide
120g Sucre en poudre
5 Jaunes d'œufs

Déco

Noisettes caramélisées et hachées

Mixer les noisettes quelques secondes. Réserver-en un tiers et continuez à mixer le reste jusqu'à ce que vous obteniez une poudre assez fine. Réserver

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre dans une jatte résistant à la chaleur. Déposer sur un bain-marie frémissant. Fouetter environ 5 min pour obtenir un sabayon. Retirer la préparation du feu et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'elle tiédisse.

Monter la crème fraîche liquide en chantilly et incorporer-la délicatement ainsi que la poudre de noisette. Mettre dans une terrine. Placer au congélateur environ 24h.

Dressage

Sortir le parfait 30mn avant de servir

A l'aide de deux cuillère faire une quenelle de parfait, ajouter la branche meringuée et saupoudrer de noisettes caramélisées hachées

Recette 4 inspirée par l'univers de l'Atelier du Vestiaire :

Pomme de terre vitelotte aux herbes sauvages en croûte de terre

10 pommes de terre vitelotte
1 kg d'argile
Sel et poivre
10 oxalis
10 fleurs de bourrache
20 jeunes feuilles Toona simensis (arbre à salade), feuilles au goût de cacahuète et d'oignons frits
Crème aigre

Préparation

Laver les pommes de terre vitelotte
Séparer l'argile en 10 boules de 100g puis les étaler
Disposer les pommes de terre vitelotte au milieu et les recouvrir avec l'argile
Faire un feu
Récupérer les braises et les mettre dans le four en terre crue
Disposer les boules sur les braises et recouvrir de mousse séchée
Laisser cuire pendant 30mn
casser la croûte de terre cuite, couper la pomme de terre en deux
Ajouter sur chaque demie pomme de terre une quenelle de crème aigre
Puis disposer les fleurs de bourrache les feuilles de toonas simensis et les feuilles d'oxalis puis déguster



Recette 5 inspirée par l'univers de Chéni :

Boulettes vapeur de truite fumée pesto d'oxalis

Boulettes

250g de truite fumée
140g de brioche
2 œufs (100g)
100g de crème
75g de topinambours cuits
75g d'oignons rouges finement ciselés
70g de chapelure
30g d'oxalis finement haché
Sel et poivre



Hacher la truite fumée
Écraser le topinambour
Mélanger les œufs, l'oignon, la truite, le topinambour, la brioche, la chapelure et l'oxalis
Assaisonner
Faire des boulettes de 40g
Disposer dans un panier vapeur et cuire 15mn

Pesto

30g d'oxalis
30g de tome de chèvre rappée
30g de noisettes rappées
2 gousses d'ail
Sel et poivre
10 cl huile de noisette

Dans un mortier, broyer l'ail avec les noisettes jusqu'à obtenir une crème.
Ajouter le sel et les feuilles d'oxalis.
Écraser l'oxalis avec un léger mouvement de rotation du pilon contre les parois.
Ajouter le fromage petit à petit. Verser l'huile de noisette en filet tout en mélangeant pour que la pâte devienne crémeuse.

Recette 6 inspirée par l'univers de Claudine Gambino :

Soupe d'ortie aux morilles, choux à l'effiloché de Pleurote

Soupe

300 g d'orties effeuillées et lavées
100 g d'oignons
300 g de pommes de terre
2 l d'eau
Huile
Sel et poivre
200 g de crème
20 g de morille sèches
10 g de beurre

Mettre les morilles dans de l'eau
Éplucher les oignons et les pommes de terre
Émincer les oignons et les faire suer dans un peu d'huile
Ajouter les pommes de terre et faire cuire 10 mn
Ajouter les orties, couvrir d'eau, cuire 20 mn
Incorporer la crème
Mixer et passer au tamis
Égoutter les morilles les couper en lamelle et passer sous l'eau pour enlever la terre
faire suer dans un peu de beurre



Choux

80 g de beurre
125 g de farine
1 c à café de sucre
1 pincée de sel
25 cl d'eau
3 œufs

Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la casserole.
Hors du feu ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois jusqu'à homogénéité. Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en 18 petits tas. Utiliser pour cela une poche à douille ou tout simplement deux cuillères.
Cuire au four 20 à 25 mn.

Effilochée

400 g de pleurotes fraîches
20 g d'huile d'olive
sel & poivre
20 g de sauce soja
20 g de miel
10 g de vinaigre de vin blanc
15 g de concentré de tomate
3 g de carvi moulu
5 g d'ail hachée

3 g de paprika fumé et une pincée de piment de Cayenne moulu

Préchauffez le four à 200°C

Effilochez les pleurotes à la fourchette et placez-les dans un plat allant au four.

Versez l'huile d'olive et saupoudrez de sel et de poivre. Remuez pour bien couvrir tous les morceaux et faites cuire 15mn.

Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.

Quand les 15mn sont passées, versez la sauce, remuez pour recouvrir tous les morceaux et faites cuire à nouveau pendant 10mn.

Mettez la soupe dans un bol, ajoutez les morilles et un filet de crème

Farcir les choux avec l'effilochée de pleurotes et un peu d'oseille sauvage ciselée

Recette 7 inspirée par l'univers de David Allart :

Financier aux noix et au tilleul

100 g de poudre de noix
100 g de sucre brun
40 g de farine
10 g de poudre de feuilles de tilleul séchées et passées au tamis
40 g de beurre
40 g d'huile de noix
4 blanc d'œufs
1 pincée de sel
4 g de poudre à lever

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Déposer le beurre dans une casserole, faire fondre et laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel, la poudre de noix, la poudre de tilleul et le sucre.

Ajouter le beurre et l'huile.

Battre légèrement les blancs d'œufs puis les incorporer à la préparation.

Verser la pâte dans un moule beurré et enfourner 20mn à 180 °.



Recette 8 inspirée par l'univers de Delphine Gutron :

Ramen omelette à l'ail des ours

Bouillon de légumes et de racine de bardane

Pâte à nouilles

2 œufs
200 g farine
30 g de livèche hachée
Sel

Préparation

Mélanger la farine, les œufs, la livèche et le sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Étaler la pâte sur 2 mm, rouler et couper.
Disposer les nouilles sur une plaque farinée.
Cuire les nouilles 3 mn dans de l'eau bouillante.



Bouillon

3 l d'eau
10 g de bardane séchée
10 g de shiitakés séchés
180 g de carottes épluchées
100 g de salsifis
100 g d'oignons
50 g de petits navets boule d'or
5 g de livèche
Sel

Préparation

Éplucher les légumes.
Couper les carottes et les navets en rondelles.
Émincer l'oignon.
Couper les salsifis en bâtonnets.
Mettre la racine de bardane dans une boule à thé.
Disposer tous les ingrédients dans une casserole et ajouter l'eau.
Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser frémir pendant 20 mn.
Assaisonner.

Omelette

3 œufs
30 g d'ail des ours
Sel et poivre

Préparation

Hacher finement l'ail des ours.
Battre les œufs dans un bol et assaisonner .
Mettre le tout dans un récipient avec bec verseur.

Huiler la poêle à l'aide d'essuie-tout imbibé d'huile. La chauffer à feu moyen.

Déposer une première couche d'œuf, bien la répartir en penchant la poêle. Lorsque la couche est mi-cuite, parsemer la surface d ail des ours. Détacher délicatement les bords à l'aide des baguettes.

Faire rouler l'omelette et la laisser au fond de la poêle.

Huiler à nouveau le devant de la poêle.

Verser une nouvelle couche d'œuf.

Bouger la poêle pour que toute la surface soit couverte d'œuf, parsemer à nouveau d'ail des ours puis rouler.

Renouveler l'opération jusqu'il n'y ait plus d'œufs .

Couper en tranches et réserver.

Disposer les nouilles et les légumes dans des bols, ajouter l'omelette et verser le bouillon.

Recette 9 inspirée par l'univers de Frédéric Henninger :

Pain mousse aux plantes sauvages et crème au lierre terrestre

Crème

25cl de lait

3 jaunes d'œufs

50g de sucre

10g de feuilles de lierre terrestre

20g de farine

10g de crème battue en chantilly

Porter le lait à ébullition et faire infuser les feuilles de lierre terrestre.

Battre les jaunes et le sucre puis ajouter la farine.

Verser le lait sur l'appareil au travers d'un tamis et finir la cuisson dans une casserole. Laisser refroidir.

Incorporer la crème chantilly.

Laisser reposer 4 heures au frais.



Pain mousse au lierre terrestre

500g de farine

40g de lierre terrestre

100g d'huile

42g de levure

Sel

300g d'eau

Mixer le lierre terrestre et l'huile.

Mélanger l'eau et la levure.

Mélanger la farine, l'huile et l'eau, et laisser reposer 1h.

Pétrir et laisser reposer 1/2h.

Pétrir à nouveau et laisser reposer 1/2h.

Former deux boules et laisser reposer.

Pain mousse au café de glands de chêne

500g de farine

20g de café de glands de chêne en poudre

100g d'huile

42g de levure

Sel

300g d'eau

Mixer le café de glands de chêne et l'huile.

Mélanger l'eau et la levure.

Mélanger la farine, l'huile et l'eau laisser reposer 1h.

Pétrir et laisser reposer 1/2h.

Pétrir à nouveau et laisser reposer 1/2h.

Former deux boules et laisser reposer.

Cuire au four combiné 40mn à 160° avec 20% de vapeur.

Laisser refroidir.

Détacher des bouts du pain en essayant de le faire ressembler à de la mousse.

Creuser un trou au milieu et remplir avec la crème.

Recette 10 inspirée par l'univers de Jacques Herrmann :

Crêpes roulées aux herbes

pour 10 pc

Pickles

100g carotte jaune

100g carotte orange

250g de vinaigre

50 g de sucre

La veille couper les carottes en fines lamelles dans le sens de la longueur faire bouillir le vinaigre et le sucre

Verser sur les lamelles de carotte et laisser reposer au frais

Crêpe noisette

85g de farine

20g de poudre de noisette

150g de lait

100g d'œufs

Dans un saladier, verser la farine, la poudre de noisette et les œufs. Puis progressivement ajouter le lait tout en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer la pâte à crêpe

Crêpe aux herbes

100 de farine

10g d'herbes hachées finement

150g de lait

100gd'œufs

Dans un saladier, verser la farine, ajouter les herbes et les œufs. Puis progressivement ajouter le lait tout en mélangeant à l'aide d'un fouet

Laisser reposer la pâte à crêpe

Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.

Versez un peu de pâte à crêpe (environ 35 g) et faites cuire 1 à 2 minutes par face.

Puis réserve

Mélange d'herbes

feuille de tilleuls

feuille d'oxalis

lierre terrestre

Gaillet

Oseille

100g de fromage de type Philadelphia

Poser les crêpes aux noisettes sur le plan de travail étaler le fromage et les herbes sauvages sur la crêpe

Disposer les pickles de carotte sur les herbes

recouvrir avec les crêpes aux herbes puis remettre une couche d'herbe et de pickles de carotte

Rouler les crêpes



Recette 11 inspirée par l'univers de Jean-Louis Davoigneau :

Glace à la fleur de sureau, pop-corn caramélisé

Cornet

12cl d'eau

1 œuf

120g de sucre

60g de beurre fondu

10g de poudre de fleur de sureau séchée

Faire chauffer l'eau

Pendant ce temps, mélanger l'œuf avec le sucre et incorporer le beurre

Ajouter l'eau chaude à la préparation et mélanger de nouveau.

Verser progressivement la farine et la poudre de fleur de sureau

Faire chauffer votre poêle et huiler, verser une louche de pâte, cuire

2mn de chaque côté

Enrouler la pâte autour d'un cône en bois et laisser refroidir



Glace

500g de yaourt

25cl de crème

160g de sucre

5cl de jus de citron

8 ombelles de fleur de sureau

Dans un saladier, mélanger le yaourt et la crème

Ajouter les fleurs de sureau et couvrir

Laisser infuser 24h

Passer la crème au tamis et presser les fleurs

Incorporer le sucre et le jus de citron

Turbiner

Pop-corn caramélisé

120g de maïs à pop-corn

40 g beurre clarifié

60g de sucre

Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole

Déposer les grains de maïs, couvrir et laisser les grains éclater

Faire fondre le reste du beurre dans une casserole ajouter le sucre et laisser caraméliser

Lorsque le caramel est doré, ajouter le pop-corn en remuant de manière à bien enrober les grains

A l'aide d'un cuillère à glace, mettre une boule dans le cornet et ajouter les pop-corn caramélisés

Recette 12 inspirée par l'univers de Matthieu Stahl :

Feuilleté aux fraises séchées, crème aux feuilles de fraisier

Pâte feuilletée

500 g de pâte feuilletée
40 g de fraises séchées
40 g de myrtilles séchées

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur.
Parsemer de fraises séchées réduites en poudre
Plier la pâte en deux, étaler à nouveau sur 1 cm d'épaisseur.
Parsemer de myrtilles séchées réduites en poudre
Plier en deux.
Étaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur.
Faire trois bandes et les disposer sur une plaque.
Enfourner 15 mn à 190°.



Crème pâtissière

50 cl de lait
4 jaunes d'œufs
50 g de farine
100 g de sucre
30 g de feuilles de fraisier
Faire chauffer le lait.
Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
Ajouter la farine et les feuilles de fraisier hachées.
Verser le lait sur le mélange farine-sucre et remettre dans la casserole.
Mettre sur le feu et laisser épaissir tout en remuant.
Laisser refroidir

Montage

Prendre une première plaque de pâte feuilletée et étaler la crème pâtissière régulièrement avec une spatule .
Positionner une seconde plaque de pâte feuilletée sur le dessus et étaler une seconde couche de crème pâtissière puis disposer la dernière plaque de pâte feuilletée. Remettre une fine couche de crème.
Disposer des myrtilles, des fraises séchées et des jeunes feuilles de fraisier pour décorer.

Recette 13 inspirée par l'univers de Paul Beranger :

Œufs cuits à la braise, mouillettes de pain noir et maceron Huile à l'alliaire

Pain

200g de farine T65

50g de farine complète

15cl d'eau tiède

1 cuillère à soupe d'huile de noixette

8g de levure de boulanger déshydratée

1,5 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de charbon végétal

Mélanger l'eau et la levure.

Mettre tous le reste des ingrédients dans un le bol et mélanger en ajoutant l'eau petit à petit.

Pétrir 5mn.

Laisser reposer 1h.

Pétrir à nouveau 5mn.

Façonner 4 boules.

Déposer le pain sur une plaque de cuisson.

Laisser la pâte doubler de volume environ 30 minute.

Inciser le pain avec un paire de ciseaux ou la lame d'un couteau.

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.

Mettre sur une grille et laissez refroidir.



Huile d'alliaire

10 g d'alliaire

15g d'huile d'olive

Sel et poivre

Mixer l'alliaire et avec l'huile.

Assaisonner.

Œufs cuits à la braise

8 œufs

Faire un feu pour obtenir des braises.

Poser les braises en rond en laissant un espace libre au milieu, et y disposer les œufs

Laisser pendant 4mn en prenant soin de les retourner de temps en temps.

Dressage

Couper le pain en mouillettes.

Écaler le dessus des œufs.

Couper la partie supérieure de l'œuf, ajouter un peu d'huile et servir.

Recette 10 inspirée par l'univers de

Recette 14 inspirée par l'univers de Sabine Mugnier :

Mousse de panais cuits dans la braise à la cardamine hérissée

320 g de panais cuits dans la braise
320 g de crème liquide
320 g de crème chantilly
3 g d'agar-agar
10 g de cardamine hérissée hachée
Jeunes pousses de betterave pour la déco

Préparation

Enlever la peau et la partie brûlée des panais.

Mélanger la crème et l'agar-agar, puis porter à ébullition pendant 30 secondes.

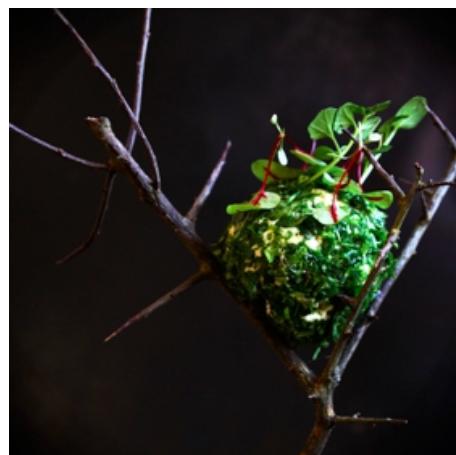
Ajouter le panais réduit en purée.

Laisser tiédir et incorporer à la crème chantilly.

Laisser prendre une nuit au frais.

Former des boules et les rouler dans la cardamine hérissée.

Décorer avec les jeunes pousses de betterave et des feuilles de cardamine.



Recette 15 inspirée par l'univers de Sandrine Stahl :

Pain noir soufflé au fromage blanc et légumes marinée

Pain noir soufflé

250 g de farine

112 g d'eau

14 g d'huile d'olive

6 g de sucre

6 g de sel

3 g de poudre de charbon végétale

Dans un saladier mélanger la levure, le sucre l'huile d'olive le sel et l'eau

Ajouter la farine et la poudre de charbon végétale

Pétrir jusqu' a obtention d'une pâte lisse

Laisser reposer deux heures à température ambiante

Étaler la pâte sur 3mn d'épaisseur

Faire des ronds A laide d emporte-pièce de 7 cm de diamètre

Préchauffer le four à pizza 220° en haut et en bas

Déposer les ronds de pâte directement sur la pierre du four et cuire 3mn



Mousse de fromage a la crème

75g de fromage a la crème

75g de chantilly

10g pickles d'oignons rouge couper en petits cubes

10 g de pickles carotte orange et jaune couper en petits cube

Sel et poivre

10 pickles pour la déco

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients saler et poivrer

Réserver au frais

couper les pain soufflées en deux

Remplir avec la crème et décorer avec le reste de pickles

Recette 16 inspirée par l'univers de Séverine Oudart

Club Sandwichs au pain fumé et champignons

Pain

100 ml de Levain naturel
400 g de farine T80
9 g de sel
300 ml d'eau (si la pâte est trop collante, compléter avec de la farine jusqu'à avoir une pâte lisse et agréable à pétrir)
1 pincée de sucre

Sortir le levain du frigo 1 jour avant
Température de la pièce : 20°
Mélanger la farine, le sel, le sucre, l'eau et le levain et laisser reposer 1 heure.

Pétrir le pâte 5 mn et laisser reposer toute la nuit.

Le lendemain, pétrir à nouveau 5 mn et laisser reposer 1 heure.

Renouveler l'opération 2 fois.

Couper la pâte en 2 et former deux baguettes de 35 cm de long.

Plaquer et laisser reposer 1h.

Cuire 20 mn dans un four à 210°.

Disposer les baguettes dans une bûche coupée en deux et creusée.

Fermer et disposer sur des braises pendant 30 mn, le temps que la baguette s'imprègne de la fumée et de l'odeur du bois.

Garniture

6 œufs

1 rutabaga coupé en fines lamelles

50 g de pleurotes Panicaut coupées en tranches

50 g de pleurotes émincées

50 g de Shiitaké coupés en deux

50 g de Shimeji blancs

50 de Shimeji bruns

50 g de Nameko

Feuilles de cardamine hérissée

Faire cuire les lamelles de rutabaga avec un peu d'huile.

Poêler les champignons et assaisonner.

Cuire les œufs au plat des deux cotés.

Couper les baguettes en trois dans le sens de la longueur.

Alterner les couches de champignons, d'œufs, de rutabaga et de cardamine entre les tranches de pain.



Recette 17 inspirée par l'univers de Vincent Campos :

Cookies fumés au chocolat noir, café de glands de chêne et miel

210 g de beurre en pommade

150 g de sucre brun

100 g de miel

60 g d'œufs

250 g de farine

4 g de sel

140 g de poudre de noisette

20 g de café de glands de chêne réduit en poudre

20 g de bicarbonate de soude

170 g de chocolat noir 70%

Battre le beurre avec le sucre et le café de gland de chêne

Ajouter les œufs, la farine, le sel, le bicarbonate et les noisettes

Incorporer les copeaux de chocolat

Faire des boules de 35g

Disposer sur une plaque de cuisson

Cuire 8mn à 190°

Laisser refroidir

Disposer les cookies sur une grille, mettre dans un caisson

Remplir un petit récipient en métal de mousse et le déposer dans le caisson

Mettre le feu à la mousse, fermer le caisson et y laisser les cookies 3mn



Recette 18 inspirée par l'univers de Violetta Fink :

Thé de ronce

Faire sécher des feuilles de ronce, broyer grossièrement les feuilles, les mettre au moins quatre jours dans un torchon humide roulé, elles vont fermenter et brunir.

Sécher jusqu'à ce qu'elles deviennent craquantes.

Stocker dans un sac de toile ou de papier ou en boîte métallique.

Passer les feuilles au pilon puis au tamis.

Gâteau au thé de ronce

150 g de beurre.

55 g de farine.

85 g de poudre de noisettes grillées.

160 g de sucre brun.

4 blancs d'œufs.

5 g de poudre de thé de ronce.

4 g de poudre à lever.

Feuilles de ronce fraîches.

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, faire fondre le beurre.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre de noisette, et la poudre de thé de ronce.

Ajouter le beurre fondu.

Battre les blancs d'œufs jusqu'ils soit mousseux.

Incorporer le blanc d'œufs.

Mettre des feuilles de ronce au fond des moules.

Verser l'appareil dans les moules

Enfourner et cuire 20mn



Les recettes d' Arnaud Knecht qui ont inspirées les artistes du Séchoir :

Alexia et Sandrine ont été inspirées par :

Les œufs de caille en croûte de cendre d'épicéa

Faire un feu avec du bois d'épicéa puis récupérer la cendres et la tamiser
La veille, faire cuire les œufs de caille dans de l'eau bouillante pendant 2,5
mn et les refroidir dans de l'eau glacée. Les écaler en prenant soin de garder
la membrane blanche qui les entoure.

Enrober les œufs de blanc d'œuf et les rouler dans la cendre. Renouveler
l'opération 3 fois.

Mettre dans un four préchauffé à 180°, les sortir au bout de 2 mn et les
laisser à température ambiante toute la nuit.

Enlever la croûte de cendre et déguste



Aurelie a été inspirée par :

La tortilla aux pommes de terre nouvelles et à l'alliaire Salade d'herbes sauvage

Tortilla

150 g de pommes de terre nouvelles coupées en deux.

2 oignons émincés.

20 g de feuilles d'alliaire.

3 oeufs.

10 cl de crème.

Sel et poivre.

Hacher finement les feuilles d'alliaire.

Dans une poêle en fonte, faire sauter les oignons et les pommes de terre.

Battre les œufs avec la crème.

Assaisonner et ajouter l'alliaire.

Verser sur les pommes de terre et les oignons.

Cuire au four 20 mn à 160°.



Salade

Feuilles de tussilage.

Feuilles d'ail des ours.

Feuilles d'alliaire.

Feuilles de cardamine hérissée.

Feuilles de sédum.

Fleurs et feuilles de pâquerette.

Feuilles et fleurs de lierre terrestre.

Fleurs et feuilles de pissenlits.

Fleurs de violette.

5 cl d'huile d'olive.

2 cl de vinaigre de vin.

½ c. à café de moutarde.

Sel et poivre.

Laver les feuilles et les fleurs.

Mélanger la moutarde et le vinaigre, ajouter l'huile et assaisonner.

Mélanger les feuilles et les fleurs dans un saladier et ajouter la vinaigrette.

Cheni a été inspirés par :

Les sablés au comté et à l'ail des ours, compote d'oignons rouges

Sablés

70 g de beurre.

1 jaune d'œuf.

60 g de vieux comté râpé.

90 g de farine.

20 g de noisettes grossièrement hachées.

20 g de graines de courge.

20 g d'ail des ours finement haché.

Sel et poivre.

1 jaune d'œuf pour la dorure.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais 3 heures. Abaisser la pâte (épaisseur 1 cm). Découper à l'aide d'un emporte pièce rond. Badigeonner de jaune d'œuf. Disposer sur une plaque et cuire 10 mn à 170°. Compote d'oignons. 250 g d'oignons rouges émincés. 20 cl de porto. 1 c. à soupe de miel. Mettre le tout dans une casserole et cuire à feu doux 30 mn. Mixer.



Claudine a été inspirée par :

Le pain plat au carvi cuit sous feu de pommes d'épicéa

200 g de farine
10 g de levure boulangère
60 g de yaourt
1 c. à soupe d'huile d'olive
7 cl d'eau
2 g de carvi
1 c. à café de sel
1 c. à café de sucre

Préparation

Écraser grossièrement le carvi dans un mortier.

Mélanger la levure à l'eau tiède. Dans une jatte mettre la farine, le yaourt, l'huile de noisette, le sel, le sucre et la levure.

Pétrir la pâte et la laisser reposer 1 h.

Séparer la pâte en 4 et étaler.

Laisser reposer 20 mn.

Disposer sur une souche et recouvrir d'une petite casserole en tôle.

Recouvrir de pommes d'épicéa, les faire brûler et laisser se consumer pendant environ 20 mn.



Delphine, Jacques et Jean Louis ont été inspirés par :

Les puits d'amour cacao et crème aux fleurs de primevère

Crème

25 cl de lait.
3 jaunes d'œufs.
50 g de sucre.
10 g de fleurs de primevère.
20 g de farine.
10 g de crème battue en chantilly.

Porter le lait à ébullition et faire infuser les fleurs de primevère.
Battre les jaunes et le sucre puis ajouter la farine.
Verser le lait sur l'appareil au travers d'un tamis et finir la cuisson dans une casserole. Laisser refroidir.
Incorporer la crème chantilly.
Laisser reposer 4 heures au frais.



Biscuits

200 g de farine.
50 g de sucre.
10 g de cacao.
75 g de beurre fondu.
1 œuf.
Sucre brun pour caraméliser.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Laisser reposer 4 heures au frais.
Étaler la pâte (0,5 cm d'épaisseur). A l'aide d'un emporte pièce, faire des ronds de 7 cm de diamètre puis les disposer dans des moules en demi sphère.
Cuire 15 mn à 180°.
Laisser refroidir et remplir de crème.
Saupoudrer de sucre et caraméliser à l'aide d'un fer chauffé au rouge.

Frédéric Henninger et Sandrine Stahl ont été inspirés par :

Les galettes de pommes de terre et truite fumée à l'ail des ours **Salade de boutons de fleurs d'ail des ours et de feuilles de tilleul**

Galettes

125 g de filets de truite fumée.

350 g de pommes de terre cuites à l'eau et écrasées à la fourchette.

1 oignon rouge coupé en petit dés.

1 œuf.

40 g d'ail des ours finement haché.

Sel et poivre.

Faire suer les oignons dans un peu d'huile.

Mélanger les pommes de terre, la truite, les oignons, l'ail des ours et l'œuf.

Assaisonner. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. A l'aide d'une cuillère, former des petits tas et faire colorer 4 mn de chaque côté.



Salade

50 g de boutons de fleurs d'ail des ours.

30 g de jeunes feuilles de tilleul.

1 oignon blanc émincé.

Huile d'olive.

Vinaigre de vin.

Sel et poivre.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive et faire sauter rapidement les boutons d'ail des ours et les oignons. Laisser refroidir et ajouter les jeunes feuilles de tilleul. Incorporer un peu de vinaigre et servir.

Matthieu a été inspiré par :

La betterave en croûte de sel et de lichen

1 betterave bicolore de 300 g.

400 g de gros sel.

3 blanc d'œufs.

20 g de lichen (mousse de chêne).

5 g de jeunes pousses de betteraves.

1 c. à soupe d'huile de noix.

Laver la betterave.

Hacher grossièrement le lichen.

Mélanger le gros sel, le lichen et le blanc d'œufs.

Recouvrir la betterave avec le gros sel.

Mettre au four à 180° pendant 1 h 30.

Ouvrir la croûte de sel.

Couper le dessus de la betterave.

Ajouter les jeunes pousses de betterave et l'huile de noix.



Paul a été inspiré par :

Le gâteau au lierre terrestre et thé matcha Compote de rhubarbe.

120 g de poudre d'amandes.

200 g de beurre salé.

180 g de sucre glace.

60 g de farine.

4 blancs d'œufs.

8 g de poudre à lever.

15 g de thé Matcha.

12 g de lierre terrestre.

400 g de rhubarbe épluchée et émincée.

100 g de sucre glace.

25 cl de crème.

70 g de sucre glace.

Mélanger le sucre, la farine, la poudre à lever, le lierre terrestre haché et le thé matcha. Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer au reste de la masse et verser dans un moule.

Cuire 30 mn à 160°.

Mélanger la rhubarbe avec le sucre glace et faire cuire 15 mn à feu doux. Laisser refroidir. Monter la crème puis ajouter le sucre glace.

Disposer le gâteau sur une assiette, ajouter une quenelle de chantilly et de la compote de rhubarbe.

Décorer avec de la poudre d'amandes, du thé matcha et du sucre glace.



Sabine a été inspirée par :

Le chou-fleur à l'ail noir et à l'ail des ours, cuit en croûte de terre

1 Chou-fleur avec ses feuilles
5 gousses d'ail noir épluchées
10 g de feuilles d'ail des ours hachées
1 kg d'argile
100 g de paille
10 g de brindilles de saule
2 œufs durs
5 cl de vinaigre de vin
10 cl d'huile de tournesol
5 g de moutarde forte
Sel et poivre



Mélanger l'argile avec la paille et les brindilles.

Enlever les feuilles du chou-fleur.

Faire un creux sur le haut du chou fleur et y disposer les gousses d'ail.

Saler et poivrer le chou puis l'envelopper avec les feuilles.

Recouvrir avec l'argile (4 cm d'épaisseur).

Creuser un trou dans la terre assez grand pour y enterrer le chou-fleur puis faire un feu.

Laisser consumer le feu jusqu'à obtenir assez de braises, poser le chou-fleur dessus et le recouvrir de terre. Laisser cuire 1 h 30.

Pendant ce temps faire la vinaigrette : mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile. Ajouter l'ail des ours et les œufs dur hachés.

Sandrine a été inspirée par :

Le bouillon aux noix et aux topinambours

Bouillon.

1 c. à soupe d'huile d'olive.

2 oignons rouges épluchés et émincés.

60 g de noix décortiquées.

200 g de topinambours.

200 g de champignons enoki.

2 l d'eau.

Sel et poivre.

100 g de nouilles Udon au froment.

Faire suer les oignons et les noix dans l'huile.

Incorporer les topinambours épluchés et coupés en tranches.

Ajouter l'eau et laisser mijoter une demie heure.

Cuire les champignons Enoki 2 mn dans le bouillon et les retirer.

Cuire les nouilles Udon 5mn dans de l'eau salée et les égoutter.



Omelette.

4 œufs.

10 cl de crème.

60 g de feuilles de berce.

Battre les œuf avec la crème et assaisonner.

Dans une poêle préalablement chauffée et huilée, verser l'appareil. Disposer les feuilles sur la surface et laisser cuire 2 mn. Rouler l'omelette dans la poêle puis retirer du feu.

Dressage.

Dans 4 bols, disposer les tranches de topinambours, les nouilles, les champignons et l'omelette coupée en tranches.

Verser le bouillon chaud et servir.

Séverine a été inspirée par :

La salade de pommes de terre cuites dans la braise, radis d'hiver et œufs mollets

5 grosses pommes de terre.
2 radis violet de Gournay.
1 radis noir rond. 1 oignon rouge.
1 botte de roquette.
4 œufs cuits mollet (5 mn).
8 cl d'huile de colza.
4 cl de vinaigre de vin.
1 c. à café de moutarde forte.
Sel et poivre.



Mélanger le vinaigre, l'huile et la moutarde et assaisonner.
Couvrir les pommes de terre de sable et faire un feu de bois sur le dessus.
Cuire de 30 à 45 mn selon la grosseur de pommes de terre.
Éplucher et couper en dés. Laver et émincer la roquette.
Éplucher et couper les radis en fines lamelles.
Écaler les œufs et les couper en deux.
Mélanger les pommes de terre, les radis et la roquette.
Ajouter la vinaigrette et disposer les œufs sur le dessus.

Vincent a été inspiré par :

Kebab aux champignons et plantes sauvages

Pain plat

200 g de farine de petit épeautre.
400 g de farine type 65.
250 g de fromage blanc de brebis.
10 g de poudre d'ail des ours séché.
12 g de sel.
20 cl d'eau.
40 g d'huile végétale.
40 g de levure fraîche.

Dans un saladier, mélanger la farine, le fromage blanc, l'huile et le sel.

Mélanger la levure et l'eau tiède. Incorporer la levure au mélange de farine et travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure puis retravailler la pâte 5 mn. Laisser reposer 1 heure. Former des boules de 100 g puis les étaler (épaisseur 1,5 cm). Laisser reposer 20 mn et enfourner 20 mn à 170°.



Brochette

1 gros oignon rouge.
3 gros champignons de Paris.

Farce

2 œufs.
20 g d'oignons rouges hachés.
20 g de champignons de Paris hachés.
20 g de trompettes de la mort hachées.
20 g de pleurotes hachés.
100 g de mie de pain.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la mie de pain, les champignons hachés et les oignons hachés.

Garniture

Yaourt de brebis.
Boutons de fleurs d'ail des ours au vinaigre.
Pleurotes au vinaigre.
Feuilles de chou vivace, pimprenelle, ail sauvage, et feuilles de lampane.

Montage de la brochette

Séparer les chapeaux des champignons de Paris et faire un trou à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

Éplucher et couper l'oignon en deux.

Sur une branche en bois, piquer la première moitié d'oignon, ajouter les trois champignons et les farcir avec la farce.

Fermer avec l'autre moitié d'oignon.

Cuire 20 mn au dessus des braises.

Enlever le bois de la brochette et couper en lamelle.

Couper le pain plat en deux.

Ajouter les lamelles de kebab de champignons et légumes. Garnir avec les plantes sauvages.

Violetta a été inspirée par :

Topinambour cuit dans la braise, beurre aux noisettes et cardamine hérissée, copeaux de jambon cru et feuilles de choux de Bruxelles

10 topinambours de 5 cm de diamètre

100 g de beurre salé

50g de noisette grossièrement hachée

5 g de cardamine des prés hachées

2 tranches de de jambon sécher et couper en copeaux

3 choux de Bruxelles effeuiller

feuille de cardamine pour la déco et sel

Réduire le beurre en pommade ajouter les noisettes et la cardamine hérissé

Faire de petite quenelle et réserver au frigo

mettre les topinambour dans les braise et cuire 30 à 35 mn

Sur une plaque de métal brûlante brûler les bord des feuilles, des choux de Bruxelles

Sortir les topinambour des braise et les couper en deux

Poser une quenelle de beurre sur chaque moitié, ajouter les copeaux de jambon, les feuilles de choux de Bruxelles et des feuilles de cardamines hérissée.

