Cuisinez avec Joy

Recettes originales de Joy Brunat
Photos (sauf mention contraire) : Jean-Martin François
Direction artistique : Adam Gwiazda
Maquette : Agence Bellifontaine de Communication

Dépôt légal : novembre 2011
© Éditions Bellicum - 01 64 22 84 70 - contact@bellicum.fr
www.bellicum.fr
Imprimé en Union européenne - ISBN 978-2-919356-02-7

La loi du 11 mars 1957 (sur le droit d'auteur) n'autorisant aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part que les « *copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective* », et d'autre part que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « *toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants-cause, est illicite* » (alinéa 1er de l'article 40). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

Cuisinez avec Joy

63 recettes de Joy Brunat
et
5 recettes de grands chefs français

Préface de
Georges Blanc

BELLI CUM

Préface

Nous habitons pourtant la même région, mais notre première rencontre fut sur un plateau de télévision à l'occasion d'un tournage.

La cuisine m'a toujours passionné, c'est un lieu d'épanouissement et de vrai bonheur puisqu'il s'agit de rendre le plus agréable possible la satisfaction du besoin élémentaire de nourriture.

Participer comme amateur à un concours national de cuisine, c'est un défi et il faut un certain courage pour se lancer et affronter les autres compétiteurs.

Pouvoir surmonter le stress en cuisine permet de générer une créativité qui est toujours le reflet d'une sensibilité personnelle.

C'est ainsi que j'ai remarqué Joy qui lors des différentes épreuves n'a pas oublié l'essentiel : la précision des cuissons et surtout de l'assaisonnement, un plat ne peut régaler que si ces paramètres sont bien maitrisés pour ne pas gâcher l'harmonie des saveurs.

Cette jeune femme audacieuse semble réussir dans tout ce qu'elle entreprend. Ce fut un réel plaisir de l'accueillir dans mes cuisines avec l'espoir de l'aider à conforter ses facultés d'adaptation dans un métier difficile mais passionnant.

Je retrouve en elle cet amour du produit et du travail bien fait, une quête de perfection qui prépare le partage en famille.

Dans cet ouvrage, vous pourrez découvrir à travers ses recettes authentiques, le caractère bien trempé et généreux de Joy.

Un livre utile pour flatter vos papilles et réjouir vos convives.

Propositions de menus

Menu de printemps

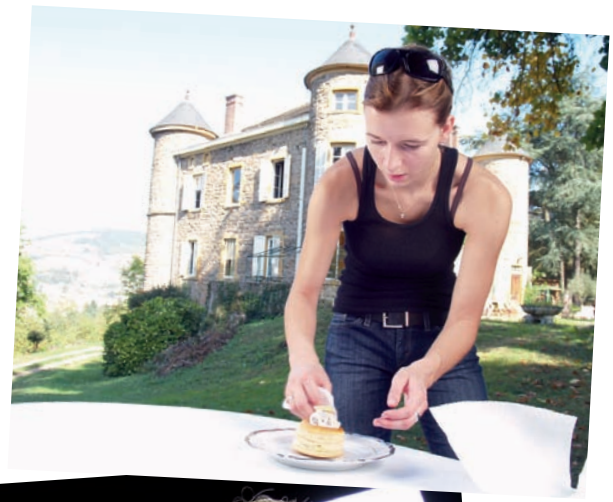
- Saint Jacques pochées au jus de passion *(p. 26)*
- Orgue de cœur de palmier fourré au houmous *(p. 40)*
- Zarzuela *(p. 96)*
- Vacherin glacé *(p. 118)*

Menu d'été

- Tartine italienne : jambon, figue, mozzarella *(p.16)*
- Gambas flambées au cognac et sa soupe fraîche de petits pois à la coriandre *(p. 46)*
- Tournedos de porc et fraises sautées *(p. 72)*
- Cirque au marasquin *(p. 114)*

Menu d'automne

- Surprise d'écrevisse au radis noir *(p.22)*
- Pâté croûte au foie gras *(p. 50)*
- Volaille façon boudin blanc et sa purée aux truffes *(p. 98)*
- Moka au café *(p. 110)*



Menu d'hiver

- Sucette de foie gras *(p.28)*
- Œufs de poules aux cinq saveurs *(p. 60)*
- Filet de canette en robe de cèpes *(p. 94)*
- Coque en chocolat aux saveurs exotiques *(p. 132)*

Menu Lyonnais

- Mmini mac lyonnais *(p. 146)*
- Soupe à l'oignon *(p. 36)*
- Quenelles au brochet *(p. 86)*
- Bugnes *(p. 140)*

Apéritifs

Mini club de saumon 8

Mini-soupe de tomates et safran 10

Bouchées de polenta comme une pizza 12

Tartine italienne 14

Bouchées de caviar 16

Involtini d'asperges vertes à la fleur de bourrache 20

Surprise d'écrevisse au radis noir 22

Tartine tout radis 24

Saint-Jacques pochées au jus de passion 26

Sucette de foie gras 28

Entrées

Velouté de chou-fleur au mascarpone 32

Saint-Jacques en robe fumée cuite sur le grill 34

Soupe à l'oignon 36

Penne façon risotto aux saveurs du Sud-Ouest 38

Orgue de coeur de palmier fourré au houmous 40

Tarte aux fraises et sa royale de foie gras 42

Crabe façon tartare, émulsion aux champignons 44

Gambas flambées au cognac 46

Pâté croûte au foie gras 50

Terrine de foie gras aux pêches 52

Goujonnettes de sole et saumon 54

Terrine de légumes sauce gingembre 56

Terre et mer en bouillon d'asperges 58

Surprise d'oeufs de poule aux cinq saveurs 60

MOYEN

pour **4** personnes

Tarte aux fraises et sa royale de foie gras

Préparation **20 min**

Cuisson **14 min**

Ingrédients

Fond de tarte
- 125 g de farine
- 60 g de beurre
- 50 g d'eau
- 2,5 g de sel
- une pincée de piment d'Espelette

Royale de Foie Gras
- 140 g de crème liquide
- 80 g foie gras cuit
- 1 œuf
- sel, poivre

Dressage
- 100 g fraises des bois
- fleurs de ciboulette
- vieux vinaigre balsamique
- poivre

Préparation

Fond de tarte

1 Préchauffez le four à 170° C (Th. 5-6). Mélangez du bout des doigts le beurre mou, avec la farine. Lorsque le mélange commence à sabler, ajoutez le sel, le piment, et l'eau progressivement.

2 Dès que le mélange est homogène, et forme une boule, filmez-le et mettez-le au frais. Beurrez alors les cercles avec du beurre mou.

3 Sortez-le du réfrigérateur, étalez sur 2 mm, et faites des ronds de 2 cm de diamètre de plus que les moules à tartelette.

4 Foncez les moules. Piquez-les, et mettez-les au frais une dizaine de minutes.

5 Faites cuire dans un four à 170° C pendant 8 minutes.

Royale de Foie Gras

1 Pendant ce temps préparez l'appareil à royale : faites tiédir la crème, versez-la sur le foie gras, et mixez finement au blender. Ajoutez alors l'œuf et assaisonnez.

2 Passez et versez sur les fonds de tarte en laissant un petit rebord. Remettez au four pendant 6 minutes.

Dressage

1 À la sortie du four, démoulez, disposez les fraises sur les bords, au centre quelques fleurs de ciboulette et un filet de vinaigre généreux.

2 Terminez avec un tour de moulin a poivre.

Plats

Poulet et sa crême de morilles 64

Pommes de terre aux deux saumons 66

Crevettes curry-coco 68

Rôti de lotte au romarin endives façon Tatin 70

Tournedos de porc et fraises sautées 72

Filet de veau sauce vin rouge 74

Feuilleté surprise de ris de veau 76

Filet de saumon au vinaigre balsamique 78

Risotto aux langoustes 80

Raviolis et son bouillon de poule au pot 84

Quenelles au brochet 86

Entrecôte sauce périgourdine 88

Filet mignon au miel vanillé 90

Canon de selle d'agneau
et ses légumes verts glacés à l'orange 92

Filet de canette en robe de cèpes 94

Zarzuela du pêcheur 96

Volaille façon boudin blanc et sa purée aux truffes 98

Desserts

Tiramisu 102

Fondant aux deux chocolats 104

Mousse au chocolat express 106

Crème brûlée de mon enfance 108

Moka 110

Cheesecake version 2011 112

Cirque ou maraschin 114

Vacherin glacé 118

Pêches rôties au beurre salé et épices 120

Brioche perdue aux biscuits roses 122

Framboisier 124

Au parfum de rose 126

Omelette norvégienne 128

Duchesse à la vanille 130

Coque en chocolat aux saveurs exotiques 132

Déclinaison de fruits rouges, crus et cuits, et sucre filé 134

FACILE

pour **12** personnes

Crème brûlée de mon enfance

Préparation
15 min

Cuisson
30 min

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 150 g de sucre
- 8 jaunes d'œufs
- 250 g bonbons à la fraise

Préparation

1 Préchauffez votre four à 140° C.

2 Mettez le lait et les bonbons à la fraise dans une casserole à feu moyen. Fouettez régulièrement de manière à dissoudre les bonbons.
Attention ne laissez pas bouillir le lait, éteignez le feu à la première ébullition.

3 Pendant ce temps insérez dans un saladier les œufs et le sucre. Fouettez jusqu'à blanchir la préparation.

4 Incorporez le lait dans le saladier. Remuez bien pour que le mélange soit homogène.

5 Versez la préparation dans des ramequins et enfournez au bain-marie pendant 25 minutes.

6 Laissez refroidir, réservez au frais. Au moment de servir versez une fine couche de sucre roux sur la crème et passez au chalumeau.

À déguster avec les petits
comme les grands !

Bonus : mignardises

Visitandines 138

Bugnes 140

Cannelés 142

Bonus : sur le pouce

Mac Lyonnais 146

Hamburger revisité 148

Blinis aux pousses d'épinards et saumon fumé 150

Tarare et sa Fête des Mousselines

Claudette (1965)

© DR

Située sur la mythique route nationale 7 à mi-distance entre Lyon et Roanne, entourée de collines, au cœur du Beaujolais, Tarare invite à la découverte d'un territoire gourmand et de sa tradition textile.

Mousseline, voile, tissus fins, élégants et de qualité… des mots qui résument la tradition textile de Tarare de ces derniers siècles.

Dès le XVI^e^, la production et le tissage de chanvre deviennent une véritable ressource pour les habitants de cette vallée. Les toiles dites de Tarare, à la fois robustes et fines, connaissent le succès au cours du XVIII^e^.

© Michel Étienne

© Bernard Schreier / Le Pays

Défilé de la Fête des Mousselines

Avec l'esprit entreprenant de certains Tarariens, la ville s'engage à la fin du XVIIIe siècle dans un développement économique majeur. En 1756, George Antoine Simonet importe de Suisse la fabrication de la mousseline, étoffe de coton très claire et délicate, dont le nom vient de Mossoul, ville d'Irak. La mousseline a alors fait longtemps la richesse et la réputation de Tarare. Balzac n'écrit-il pas que « Tarare tisse ses voiles d'air » ?

Même si l'activité s'est bien réduite aujourd'hui, elle est encore, avec la Fête des Mousselines, un élément identitaire de la commune. Fierté de toute une ville… Depuis 1955, les années en 0 et en 5 sont bien particulières pour Tarare : ce sont des années Mousselines !

Cette année-là, se mettent en place de nouvelles festivités à la gloire de la mousseline. Auparavant, la fête avait déjà eu lieu sans périodicité établie et ce, depuis 1893. Dès le XIXe siècle, les habitants avaient l'habitude de sortir le tissu des ateliers pour parer leurs rues et maisons. Toutes les occasions étaient propices : cérémonies religieuses, manifestations sportives, inaugurations, fêtes de quartier…Dans la deuxième partie du XXe siècle, les dômes, portiques, fleurs et panneaux ornés se réservent à la Fête des Mousselines proprement dite.

Cette décoration somptueuse de la ville est la caractéristique des fêtes tarariennes. Les autres éléments : de multiples animations culturelles, sportives, commémoratives, des spectacles sur plusieurs jours, un défilé de chars, un feu d'artifice et aussi une reine.

Comme symbole d'excellence (les premières élues devaient être des ouvrières textiles) et pour plus de magnificence, de prestance à cet événement, les Tarariens désignent leur reine. Qu'elle s'appelle Marie (1921), Claudette (1965) ou Joy (2010), elle est l'ambassadrice de la fête et de la cité. Elle demeure avec son titre « La Reine des Mousselines ».

Première élection de Joy

Index

agneau : 92
amande : 114, 118, 124, 138
ananas : 132
anchois : 12
artichaut : 78
asperge blanche : 58
asperge verte : 20, 58, 72, 92
avocat : 44, 148
bacon : 32
basilic : 14, 38
biscuit cuillère : 102
biscuit joconde : 124
biscuit rose : 122
bœuf : 84, 88, 148
bonbons : 108
brioche : 122
brochet : 86
brocoli : 56
café : 102, 106, 110, 132
canette : 94
caramel : 118
carotte : 56, 90, 148
caviar : 16
céleri branche : 92
cèpe : 60, 72, 74, 94
chair à saucisse : 50
champignon de paris : 44
chocolat blanc : 104
chocolat noir : 104, 106, 132
chorizo : 38
chou violet : 148
chou-fleur : 32
citron : 134
coco : 68
cœur de palmier : 40
comté : 36, 146, 148
confiture de rose : 126
courgette jaune : 148
crabe : 44
cream cheese : 112
crème anglaise : 128
crème patissiere : 114, 130
crevette : 68
ecrevisse : 22
endive : 70
épinard : 150
fenouil : 92
feuilleté : 76, 94
figue : 14
fleur de bourrache : 20
foie gras : 28, 50, 52, 60, 88
fraise : 72
fraise des bois : 42
framboise : 124, 134
fromage blanc : 126
fruits de la passion : 26
gambas : 46, 96
gingembre : 54, 56, 70
haricots verts : 74
homard : 96
houmous : 40
jambon cru : 12, 20
jambon de parme : 14, 98
kirsch : 128
kiwi : 10
langouste : 80
langoustine : 58, 96
lard fumé : 34, 60
lotte : 70, 96
mangue, 132
marasquin : 114
mascarpone : 32, 102
menthe : 22
meringue : 118
miel : 90, 92
mœlle : 40, 60
morilles : 64, 76
mortadelle : 84
moule : 96
mozzarella : 14
navet : 56
noix : 52
œuf : 60
oignon : 36, 96, 98
olive : 12
orange : 92
pain au noix : 60
pain de campagne : 10, 14, 24
pain hamburger : 146, 148
palourde : 96
papaye : 132
parmesan : 12, 38, 84
pâte : 38
pêche : 52, 120
petit pois : 46
piment d'espelette : 42, 96
pistache : 98, 50
poireau : 56, 90, 96
polenta : 12
pomme : 90
pomme de terre : 16, 32, 66, 98
porc : 72, 84, 90
poulet : 64
radis : 24
radis boule : 58
radis noir : 22
rascasse : 96
réglisse : 120
ris de veau : 76
riz arborio : 80
safran : 10
Saint-Jacques : 26, 34
salade verte : 8, 148
saucisson à cuire :84, 146
saumon :54, 66, 78
saumon fumé : 8, 66, 150
sole : 54
sot-l'y-laisse : 58
tapenade : 14, 78
tarama : 8
tomate : 12, 14, 68, 78, 96, 148
tomate cerise : 8
truffe : 60, 88, 98
tzatziki : 8
veau : 74, 84
volaille : 98

APÉRITIFS.....**7**
ENTRÉES.....**31**
PLATS.....**63**
DESSERTS.....**101**
BONUS.....**137**