

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



Carnet de Recettes 2024

Les Chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer dévoilent leurs plus belles recettes de fin d'année pour un menu de fêtes hautement gastronomique.

EDITION FIN D'ANNÉE PAR
MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



Yannick Alléno

Chef à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Coquilles Saint-Jacques et céleri :
Tailler les St Jacques en carpaccio de manière épaisse. Tailler le céleri en brunoise, le blanchir.

Gelée soja-sudachi :
Mélanger le soja, le sudachi et l'eau. Épaissir légèrement en mixant à froid avec du xantane.

Finition et dressage :
Mettre au fond de l'assiette un filet d'huile d'olive. Dresser les St-Jacques en cercle. Remettre de l'huile d'olive puis napper de gelée soja-sudachi. Ajouter de la fleur de sel et du poivre mignonette. Ajouter la brunoise de céleri, le citron caviar, les fleurs de soucy, les zestes de citron et les herbes. Couper la baguette sur l'épaisseur, griller à la salamandre puis tailler en deux.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

20 pièces coquilles saint jacques 3/4
250 gr céleri branche
1 pcs citron caviar
1 bq̄t Shiso cress
1 bq̄t atsina cress
1 btt cerfeuil
1 pcs Baguette
Huile d'olive
1 bq̄t de fleurs de soucy
250 gr vinaigre blanc
50 gr eau
50 gr sucre
150 gr sauce soja transparent
100 gr sudachi
60 gr eau
Xantane



NOIX DE SAINT
JACQUES A CRU,
TRANSPARENCE
DE SOJA, CÉLERI
ET CITRON CAVIAR



Franck Cerutti

Chef étoile du restaurant Le Grill
Hotel de Paris Monte-Carlo

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

20 pièces de coquilles Saint-Jacques
de taille moyenne avec la coquille
11 artichauts violets de Provence
1 citron de Menton
3 échalotes
1 branche de fenouil sec
1 gousse d'ail
1 litre de bouillon de légumes
10 cl de vin blanc
Beurre (quantité à votre convenance)
Sel
Poivre
Huile d'olive
Thym
Mâche ou roquette
30 g de truffe blanche d'Alba
(ou noire de Provence)



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Coquilles Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles avec un couteau en raclant la coquille plate sur le dessus. Enlever le nerf puis enlever la noix de Saint-Jacques avec la barbe. Vous pouvez également les faire ouvrir par le poissonnier.

Enlever et préserver la barbe qui est autour de la noix de Saint-Jacques.

Rincer les noix de Saint-Jacques à l'eau du robinet et les réserver au frais sur un papier absorbant.

Bien rincer les barbes dans de l'eau, répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de saletés.

Dans une cocotte, faire fondre une noix de beurre, ajouter les barbes et les passer dans une passoire en gardant le jus. Redémarrer les barbes dans une noix de beurre. Ajouter les échalotes ciselées et la gousse d'ail. Déglacer au vin blanc et rajouter le citron en quartiers, le fenouil sec, une branche de thym et le jus de cuisson du premier déglacage. Rajouter du bouillon de légumes et cuire au four à couvert pendant 1 h à 140°C.

Artichauts

Effeuille et tourner les artichauts, vider le cœur pour enlever le foin.

Couper les artichauts en deux, en garder 2 pièces dans de l'eau avec du citron.

Emincer 3 artichauts au couteau, les démarrer ensuite dans une casserole avec de l'huile d'olive. Déglacer au vin blanc et mouiller au bouillon de légumes. Bien cuire et mixer ensuite avec un blender afin d'obtenir une purée fine.

Faire revenir les artichauts dans de l'huile d'olive, déglacer avec un peu de vin blanc, réduire et mouiller au bouillon de légumes, vérifier avec la pointe d'un couteau la cuisson.

Passer le jus de barbe et rectifier l'assaisonnement (on peut ajouter quelques parures de truffe si on en a).

Cuisson et dressage

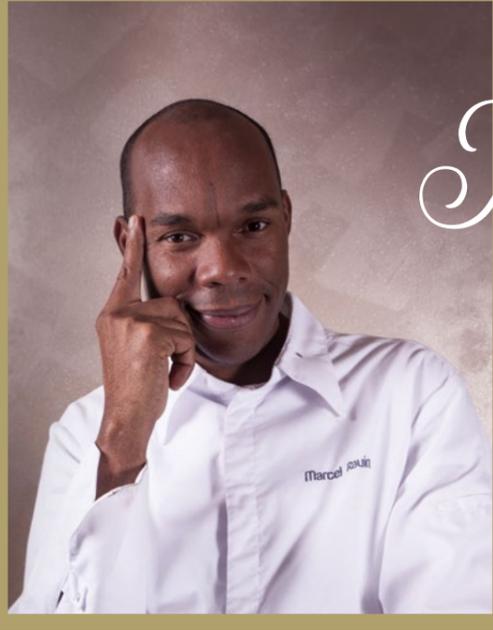
Mettre en cuisson les Saint-Jacques sur un barbecue (ou à la poêle) avec un peu d'huile, cuire sur chaque face mais attention de ne pas trop les cuire. Pendant ce temps, colorer les artichauts au barbecue (ou à la poêle).

Disposer de la purée au fond de l'assiette, ajouter les noix de Saint-Jacques. Emulsionner le jus en ajoutant un peu de beurre dedans, couper les artichauts crus avec un couteau ou une mandoline et les assaisonner d'huile d'olive et de citron, les disposer sur le dessus avec quelques feuilles de mâche lavée.

Et enfin râper la truffe fraîche dessus.

COQUILLES
SAINT-JACQUES
AU FEU DE BOIS,
ARTICHAUTS ET
TRUFFE D'HIVER





Marcel R. Twin

Chef étoilé du restaurant Blue Bay
Monte-Carlo Bay Hotel & resort

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

DINDONNEAU

2 suprêmes de dindonneau
2 cuisses de dindonneau
1 oignon clouté
1 branche de céleri
1 carotte pelée
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
50cl de champagne brut
200 gr de crème fraîche d'Isigny
120 gr d'oignons grelots
60 gr de beurre
gros sel / poivre en grain / sucre semoule

HOMARD

1 homard de 800 gr environ
1 oignon
1/2 poireau
1 feuille de laurier
1/2 fenouil
1 cuillère à café noir en grain
2cl d'eau

SAUCE

Les carcasses précédemment cuites
concassées grossièrement
2 échalotes taillées en petits cubes
1 carotte pelée et taillée en cube
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 cl de rhum vieux
2 cl de pastis
5 cl de vin blanc sec
2 cl d'huile d'olive

PATATES DOUCES

2 patates douces de 300/400 gr environ
10 cl de jus d'orange
80 gr de beurre
QS Muscade
8 suprêmes d'oranges
8 suprêmes de pamplemousse



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Dindonneau :

Tailler chaque suprême en 4 morceaux ainsi que les cuisses. Mettre la garniture aromatique dans un faitout. Ajouter les morceaux de dindonneau mouillés avec le champagne et couvrir à hauteur à l'eau. Ajouter 1 cuillère à café de gros sel et une cuillère à café de poivre en grain. Cuire à faible ébullition pendant 1h30. Prélever 40cl de bouillon de cuisson, ajouter la crème d'Isigny. Mixer, rectifier l'assaisonnement de sel fin et de poivre puis réserver au bain marie. Eplucher les petits oignons, mettre dans une casserole avec une pincée de sucre et de sel et une noix de beurre. Mouiller à hauteur et cuire à couvert.

Homard :

Pocher le homard 8 minutes pour la queue et 2 minutes de plus pour les pinces. Décortiquer et réserver les carcasses.

Sauce :

Faire suer la garniture et le concassé de carcasses à l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates et les alcools. Flamber et mouiller à hauteur avec le bouillon de pochage de cuisson du homard. Cuire à feu doux pendant 35 minutes puis passer à l'étamine dans une casserole et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Patates douces :

Envelopper chaque patate douce dans du papier aluminium et enfourner à 180° pendant 40 minutes. Oter le papier aluminium ainsi que la peau des patates et prélever la chair encore chaude. Mettre dans un mixeur avec le jus d'orange, le beurre, une pincée de muscade, du sel fin et du poivre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance très lisse.

Finition & dressage :

Tailler la queue du homard en 4 tronçons et réchauffer au four. Chauffer les morceaux de dindonneaux et le bouillon de cuisson. Egoutter et mettre dans un plat puis couvrir de sauce blanquette. Disposer les tronçons de homards, les laquer dans la sauce de homard et ajouter les petits oignons. Mettre la mousseline de patate douce dans un joli plat et ajouter les brisures de châtaignes cuites et les suprêmes d'orange.

Au moment du service : parsemez de fines tranches de truffes.

**BLANQUETTE DE DINDONNEAU & HOMARD,
TRUFFES & CHÂTAIGNES, PATATES DOUCES
AUX AGRUMES**

LA BUCHE CHOCOLAT, NOISETTE ET MARRON DE L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Biscuit chocolat :

Monter les blancs avec le sucre. Ensuite, ajouter les jaunes, la farine, la poudre de cacao ainsi que la fécule préalablement tamisée puis rajouter le beurre fondu. Finir par étaler la préparation sur le papier à cuisson et enfourner à 180°C pendant 8 min.

Ganache montée :

Chauffer 225g de crème liquide ainsi que le glucose et verser sur

le chocolat. Mélanger jusqu'à obtention d'un liquide. Ajouter 450g de crème liquide froide en remuant, puis réserver au frais pendant 24h. Monter le tout le lendemain à l'aide d'un fouet.

Appareil vermicelle marron :

Mélanger le tout et réserver au frais.

Sirop cacao : Chauffer l'eau jusqu'à ébullition puis ajouter le sucre et le cacao.

Dressage :

Dans le fond du moule, insérer une moitié de la ganache montée, ensuite déposer le biscuit chocolat, redéposer l'autre partie de la ganache montée et répéter le montage en y ajoutant le biscuit. Réserver au frais.

Avant de servir, déposer et parsemer de l'appareil vermicelle marron à l'aide d'une douille vermicelle.

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

BISCUIT CHOCOLAT

Farine 35 g
Cacao en poudre 35 g
Fécule 35 g
4 œufs (blanc d'œuf 165 g,
jaune d'œuf 65 g)
Sucre cassonade 150 g
Beurre 65 g

GANACHE MONTEE

Chocolat noir 190 g
Crème liquide 675g (225 g + 450 g)
Glucose 25 g

APPAREIL VERMICELLE MARRON

Pâte de marron 50 g
Rhum 6 g
Purée de marron 220 g
Crème de marron 100g
Beurre pommade 80 g

SIROP CACAO

Eau 500 g
Sucre 100 g
Cacao 50 g

