

Mon Cahier de Recettes
L'ABSINTHE GASTRONOMIQUE

LES RECETTES DE VINCENT CATALA



LES ATELIERS
L'ARUSÉE

RAVIOLES DE LÉGUMES

BOUILLON D'AIGUILLES DE SAPIN

INGRÉDIENTS

BOUILLON DE LÉGUMES

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- botte de céleri
- Romarin
- Thym
- Persil
- Bouillon cube Knorr
- Aiguilles de sapin
- Absinthe Larusée Verte

FARCE RAVIOLES VIEUX LÉGUMES

- 2 carottes
- 2 panais
- 2 topinambour
- 1 oignon
- branche de céleri
- Absinthe Larusée Verte
- Radis noir
- Mini maïs
- Huile d'olive
- Sel, poivre

RÉALISATION

BOUILLON DE LÉGUMES

Couper les légumes en dés grossiers et les laver. Mettre tous les éléments dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur.

Porter à ébullition et incorporer le cube Knorr.

FARCE RAVIOLES VIEUX LÉGUMES

Laver et couper les légumes en dés, faire revenir dans de l'huile d'olive. Déglacer à l'absinthe Larusée Verte et assaisonner.

DÉCOR

Pâte à raviole
Pousse de légumes
roquette



JARDIN DE BETTERAVES, CAROTTES ET SABLÉ EMMENTAL

INGRÉDIENTS

SABLÉ EMMENTAL

- 450 g de farine
- 160 g de jaune œuf
- 320 g de beurre
- 220 g de sucre
- 30 g de levure chimique
- 2 g de fleur de sel
- 100 g d'emmental râpé
- 3cl Absinthe bleue

MARMELADE DE BETTERAVE

- 2 betteraves cuites
- 1dl d'eau
- 3cl Absinthe Larusée verte
- Sel, poivre

RÉALISATION

SABLÉ EMMENTAL

Blanchir les œufs avec le sucre tamisé. Incorporer les matières sèches et l'emmental. Incorporer en alternance beurre, farine et ainsi de suite en finissant par la fleur de sel et l'absinthe. Laisser reposer la pâte 20min au frais. Cuire pendant 10 min à 175°C ou dans une poêle.

DÉCOR

4 carottes fanes
2 betterave shyoga

1 fenouil mini
Pousse de betterave

Pousse alpha-fa
Fleurs diverses

VINAIGRETTE ABSINTHE VERTE

- 200 g huile olive
- 100 g de vinaigre balsamic
- 3cl Absinthe verte
- Sel, poivre

TABOULÉ CHOUX FLEUR, HERBES FOLLES

- 200 g choux fleur
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte estragon
- Sel, poivre
- Huile d'olive

MARMELADE DE BETTERAVE

Mixer le tout ensemble jusqu'à obtention d'une masse lisse.

VINAIGRETTE ABSINTHE VERTE

Mettre le tout dans un bol et mélanger.

TABOULÉ CHOUX FLEUR HERBES FOLLES

Râper le choux fleur et le réserver dans un bol, puis hacher les herbes et assaisonner.



CRÈME BRÛLÉE À L'ABSINTHE, POMÉLO ET CAROTTES CONFITES

INGRÉDIENTS

CRÈME BRÛLÉE

- 250g lait
- 250g crème
- 80g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 4 jaunes d'œufs
- Absinthe Larusée Bleue
- 1 gousse de vanille

POMÉLO À L'ABSINTHE

- 1 pomélo
- Huile d'olive
- 40 g de sucre roux
- Absinthe Larusée Bleue

SIPHON ABSINTHE-PIN

- 100g lait
- 100g de crème
- 50g de sucre
- 20cl absinthe Larusée Bleue
- 100g aiguilles de pins

CAROTTE CONFITE

- 4 carottes fanes
- 80g sucre roux
- 100g eau
- 20g Absinthe Larusée Bleue
- 1 gousse vanille

RÉALISATION

CRÈME BRÛLÉE

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C, puis gélifier et mixer. Réserver dans une petite verrine.

POMÉLO À L'ABSINTHE

Peler à vif le pomélo et récupérer les suprêmes. Ajouter le sucre, l'huile olive, l'absinthe et le sucre. Laisser infuser pendant 1 heure .

SIPHON ABSINTHE BLEUE

Dans une casserole, mettre le lait, la crème, le sucre, l'absinthe et les aiguilles de pins. Faire bouillir et laisser infuser. Filmer pendant 20 min, mixer et chinoiser, puis mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

CAROTTES CONFITES

Laver et éplucher les carottes. Avec un économe, réaliser des tagliatelles de carottes. Ensuite, réaliser un sirop léger avec eau, sucre, absinthe et vanille. Cuire 10 min. à feu doux.

DÉCOR

Fleurs



BOUILLON DE LÉGUMES D'HIVER, FOIE GRAS ET ABSINTHE.

INGRÉDIENTS

BOUILLON DE FOIE GRAS

- 100g de foie gras
- 1 oignon des Cévennes
- 1 gousse ail
- 2 carottes
- Absinthe Larusée Verte
- Bouillon cube
- Huile d'olive
- Sel, poivre

BRUNOISE DE LÉGUMES

- 5 pommes-de-terre Roseval
- 1 oignon des Cévennes
- 1 gousse ail
- 2 carottes
- 2 betteraves shyoga
- Sel, poivre
- Huile olive
- Absinthe Larusée Verte

FOIE GRAS POCHÉ:

- 150g de foie gras
- 10g de cacao poudre
- Bouillon de foie gras ci-dessus

RÉALISATION

BOUILLON DE FOIE GRAS

Laver et couper les légumes en morceaux puis, dans une casserole, faire revenir les morceaux. Mettre de l'eau à hauteur des légumes et laisser cuire environ 35 min. Puis, mettre le foie gras et laisser infuser 20 min.

FOIE GRAS POCHÉ

Dans une casserole, récupérer le bouillon. Y ajouter le cacao en poudre, puis le foie gras que vous laisserez cuire 20 secondes. Servez chaud.

BRUNOISE DE LÉGUMES

Eplucher et laver les légumes. Les couper en petits dés, puis les faire revenir dans une casserole avec l'huile d'olive, assaisonner avec l'absinthe.

DÉCOR

Fleurs
Copeaux de betterave bicolore

Pousses de betterave
Pousses de luzerne



TARTARE DE BETTERAVE, VINAIGRETTE CACAO

INGRÉDIENTS

MARMELADE BETTERAVE TONKA

- 200g betteraves cuites
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Tonka
- Absinthe Larusée Verte

TARTARE DE BETTERAVE

- 3 betteraves crues
- 1 cébette
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Absinthe Larusée Verte

VINAIGRETTE DE CACAO

- 50g d'huile d'olive
- 20g de vinaigre balsamique
- 1 jus de citron
- 10g de cacao poudre
- 10cl Absinthe Larusée Verte
- Sel, poivre

RÉALISATION

MARMELADE BETTERAVE TONKA

Dans un mixer, couper en morceaux les betteraves. Mélanger avec tous les ingrédients et réserver au frigo.

TARTARE DE BETTERAVE

Eplucher les betteraves et les couper en petits dés, puis assaisonner avec l'huile d'olive, sel, poivre et absinthe.

VINAIGRETTE DE CACAO

Dans un cul-de-poule, réaliser un mélange avec tous les ingrédients et émulsionner.

DÉCOR

Fleurs
Foie gras copeaux
Copeaux de betterave bicolore

Pousse de betterave
Pousse de luzerne



LE COCKTAIL HELVÉTIQUE PAR LARUSÉE

INGRÉDIENTS

BONDELLE DU LAC MARINÉE

- 400g de bondelles fumées
- Œufs de bondelle
- Ciboulette
- 1 cébette
- 1 jus de citron vert + zeste
- Huile d'olive
- Absinthe Larusée Blanche de Léon
- Sel, poivre

BŒUF SIMMENTAL ABSINTHE & PIMENT

- 200g de bœuf Simmental
- 1 gousse ail

- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- 50g de cèpes sec
- 1 échalote
- Absinthe Larusée Blanche de Léon
- Sel, poivre

BROUILLADE ŒUFS ABSINTHE

- 3 œufs par personne
- Huile d'olive
- 30g de beurre
- 60g de crème double
- 1cl Larusée Blanche de Léon
- Sel, poivre

RÉALISATION

BONDELLE DU LAC MARINÉE

Couper les bondelles fumées en cubes régulier, puis réaliser une marinade avec ciboulette, jus de citron, zeste, huile d'olive et absinthe, saler et poivrer. Laisser mariner pendant une heure et servez frais.

BŒUF SIMMENTAL ABSINTHE & PIMENT

Couper des cubes de bœuf. Hacher l'ail et mélanger avec l'huile d'olive, sel, poivre et l'absinthe. Cuire dans une poêle à feu vif 2 min max.

Ensuite, hydrater les cèpes, émincer les échalotes et cuire dans une poêle quelques minutes à vive allure. Servez les deux préparations chaudes ensemble.

BROUILLADE ŒUFS ABSINTHE

Dans une casserole, casser les œufs et mettre tous les ingrédients ensemble. Cuire doucement à feu doux avec un fouet pendant 10 min. Attention à ne pas laisser accrocher !



LE COCKTAIL HELVÉTIQUE PAR LARUSÉE, LA SUITE

INGRÉDIENTS

GRUYÈRE MARINÉ AU SÉSAME

- 100g de Gruyère
- Huile de sésame
- Poivre
- Grains de sésame torréfié
- 1 gousse ail
- Absinthe Larusée Blanche de Léon

ÉCREVISSES DU LAC THAÏ

- 200g écrevisses
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Absinthe Larusée Blanche de Léon
- 1 carotte

- 1 branche de céleri
- Betterave jaune
- 10g de sauce soja
- 1 morceau de gingembre

MONT-BLANC MARRON CASSIS

- 5 meringues
- 100g de marrons confits
- 2cl de liqueur de café ou Baileys
- 2cl Absinthe Larusée Bleue
- 50g de purée de marron
- 100g de crème double
- 1 gousse de vanille
- 30g de sucre roux
- Eau

RÉALISATION

GRUYÈRE MARINÉ AU SÉSAME

Couper le Gruyère en rectangles «style bâtonnet», hacher l'ail et mélanger tous les ingrédients dans une assiette et laisser mariner 1 heure. Servir.

ÉCREVISSES DU LAC THAÏ

Cuire les écrevisses dans un bouillon avec carotte, céleri et absinthe pendant 5 min. Laisser refroidir.

Ensuite, décortiquer les écrevisses, les faire sauter dans une poêle. Ajouter soja et gingembre râpé et servir.

MONT-BLANC MARRON CASSIS

Réaliser une crème de marron avec la purée de marron, la vanille, le sucre roux, l'absinthe, la liqueur de café et l'eau. Monter la crème double comme une chantilly. Dans une verrine, mettre des morceaux de meringue, de la crème de marron, un peu de chantilly... et encore de la meringue! Finir le dressage avec des baies de cassis fraîches et servir.



Distillerie Larusée
1, rue des Bons-Voisins
CH - 2063 Fenin

www.larusee.com



LES ATELIERS
LARUSÉE