

Created by: Debra C. Argen

Chef Emmanuel Renaut les Recettes - St. Moritz Gourmet Festival (French)

Luxury Experience Magazine rencontré **Chef Emmanuel Renaut** le propriétaire de **Flocons de Sel** dans Megève, France, évaluée avec deux Michelin tient le premier rôle et une estimation de 17 GaultMillau aux 15th **Festival de gourmet de Moritz** en **Suisse** en janvier 2008 où il était l'un des chefs décrits.



J'ai eu le plaisir de rencontrer le chef Emmanuel Renaut plusieurs fois au-dessus du cours du festival de six jours, aussi bien que prélever sa cuisine délicieuse. Le rencontrer dans la cuisine des Rôtisserie des Chevaliers au **Kulm Hotel St. Moritz** là où il était le chef d'invité, j'ai appris qu'il est passionné au sujet de la cuisine, et quand pas en travaillant dans la cuisine de son propre restaurant, il peut s'avérer voyager les étudiants d'enseignement du monde cuisine française traditionnelle. Sa passion se prolonge également au ski et aux montagnes s'élevant, et quand il voyage au Japon, un de ses endroits préférés dans le monde, il fait habituellement l'heure dans son programme de monter le millitorr Fuji si le temps et le temps laissent.

Le chef Emmanuel Renaut partage aimablement ses recettes pour qu'un menu de 2 cours te donne un goût de la France.



Le brochet tout en blanc et l'hibiscus

Ingrédients de la farce de brochet:

0,3 kg de chaire brochet
2 oeufs
70 g de crème liquide
12 g sel
12 g sucre
350 g de crème

Created by: Debra C. Argen

1cl d'Armagnac
60 g beurre

Préparer la farce: Dans un cutter mixer la chair de brochet avec le sel et sucre ajouter les œufs la crème liquide l'armagnac et le beurre fondu chaud laisser 2 minutes pour que la farce chauffe. Passer au tamis.

Sauce Ingrédients:

½ litre de bouillon de légumes
1 cuillère d'hibiscus
50 g de beurre
4 fines tranches de pain de mie (taillé machine à jambon 2 millimètre)
50 g de beurre clarifié

Préparer la sauce: Réduire le bouillon de légume de moitié infuser l'hibiscus monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Mettre la farce dans un cadre et cuire à la vapeur 15 minutes à 80° C puis refroidir. Tailler des rectangles de farce et des rectangles de pain de la même dimension. Poser la farce sur le pain et les toasters au beurre clarifié réserver au four tiède 90° C. Servir les toast inversé avec la sauce.



Ecrevisses du Lac tièdes sur leur gelée, crème légère de Mais et Coriandre

Ingrédients:

1 kg d'écrevisses du Lac ou Langoustines
2 litres de nage (court-bouillon de légumes)
5 cl de Noilly Prat
1 bouquet garni
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 botte de coriandre
5 épis de maïs
30 cl de lait
20 cl de crème liquide
1 feuille de gélatine
sel et poivre

Garniture Ingrédients:

1 carotte
1 échalote en dés
2 tomates en morceaux

Préparer les écrevisses: les châtrer (retirer le boyau central) puis les cuire dans la nage en ébullition

Created by: Debra C. Argen

pendant 1 minute. Les rafraîchir dans de l'eau avec des glaçons. Décortiquer les queues et les pinces. Réserver au froid.

Préparer la gelée avec les carcasses: les saisir dans l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique, déglacer au Noilly puis mouiller avec 30 cl d'eau. Cuire doucement pendant 1 heure. Rectifier l'assaisonnement, le sel, le poivre et passer au chinois étamine. Récupérer environ 20 cl auxquels il faut ajouter la feuille de gélatine. Partager cette opération dans les quatre verres. Réserver au frais.

Préparer l'émulsion de maïs: cuire les épis de maïs dans le lait. Les égoutter, puis les égrapper, mixer et passer au tamis. Laisser refroidir et ajouter la crème. Assaisonner.

Au moment de servir: faire sauter les écrevisses dans une poêle non adhésive pour les tiédir puis les poser sur la gelée et recouvrir de l'émulsion de maïs (mixer en aérant et ne prendre que le dessus. Parsemer de coriandre émincée et quelques grains de sel. Vous pouvez aussi mettre la préparation de maïs dans un siphon à chantilly.

Bon Appétit!

Flocons de Sel

75 rue St. François

74120 Megève, France

Telephone:+33 450-21-4999

Fax:+33 450-21-6822

Email:flocons.de.sel@wanadoo.fr

www.FloconsdeSel.com

Read other articles on **St. Moritz** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Spas, Gastronomy, and Adventures** sections.

Read other articles on **Switzerland** in the **Destinations** section including: [Zurich, Switzerland](#); [Bern, Switzerland](#); [Interlaken, Switzerland](#); and [Lucerne, Switzerland](#); [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Spas](#), [Liquor Cabinet](#), [Wine Cellar](#), [Gastronomy](#), [Luxury Products](#), and [Adventures](#) sections.

For information on **Switzerland**, please visit the website: www.MySwitzerland.com. For information on **St. Moritz**, please visit the websites: www.StMoritz.ch and www.Engadine.StMoritz.ch.



For information on the **St. Moritz Gourmet Festival** and all of its events, please visit the website: www.StMoritz-GourmetFestival.ch. For information on the **Cartier World Cup Polo on Snow**, please visit the website: www.PoloStMoritz.com

For information on **Swiss International Air Lines**: www.Swiss.com. For information on the **Swiss Pass**: www.SwissTravelSystem.com.

For information on **Arosa**: www.Arosa.ch. For information on **Lucerne**: www.Luzern.org. For information on **Interlaken**: www.InterlakenTourism.ch. For information on **Bern**: www.BernInfo.com. For information on **Zurich**: www.Zuerich.com.

© April 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.