

Mes recettes AMPHORA

par F.PUTELAT



Édition
2021

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •



Mes recettes

AMPHORA

par Franck PUTELAT

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Franck PUTELAT

Le Chef Franck PUTE LAT fait partie du patrimoine de la Gastronomie Française.

MOF 2019 Cuisine - Gastronomie, Propriétaire et Chef du Restaurant 2** La Table de Franck Putelat à Carcassonne, il a su au fil des années et de ses diverses expériences développer une cuisine qui lui est propre.

Comme il le dit lui-même « je mets tous mes efforts et tout mon cœur à rechercher l'essence du produit, sa nature, son identité, pour le sublimer. Un peu comme une mélodie qu'il faudrait améliorer sans cesse en quête de l'harmonie la

plus parfaite. J'ai choisi de tendre vers l'émotion par la cuisine afin d'offrir à mes convives un véritable voyage sensoriel, en m'appuyant sur la technique pour générer de nouveaux équilibres, mais sans esbroufe. »

Le Chef au col bleu blanc rouge qualifie lui-même sa cuisine de « classique fiction », qui consiste en une revisite de classiques de la gastronomie avec la touche personnelle du Chef, afin de « créer une nouvelle histoire « palpable », chargée de sens et d'émotions ».





Le mot du Chef

La cuisine est synonyme de plusieurs choses, la passion, la qualité, l'exigence.

Le choix de mes partenaires est précieux, et rien n'est à laisser au hasard.

Parmi chaque aspect du métier, je suis lié à chacun des éléments utilisés, et tous, sont essentiels. Pour mes huiles, je m'entoure de l'équipe Amphora, anciennement Risso.

Amphora ne vend pas seulement des huiles, mais des solutions et ses valeurs comme le professionnalisme, la sécurité et l'expertise vibrent avec les miennes.

De la friture à l'assaisonnement, je place ma confiance en leurs produits et en l'Humain qui se trouve derrière.

17/06/2019
Antoine Puteilat



VINAIGRETTE À TOUT FAIRE

1. Déposez dans un sac sous vide les graines de grenade, la peau de la mangue et son noyau, le citron vert coupé en tranche, le miel et l'huile Line puis fermez le sac sans faire le vide.
2. Mettez la préparation au four vapeur à 70°C pendant 1 heure et laissez refroidir ensuite.
3. Écrasez à la fourchette 30 g de mangue puis ajoutez le vinaigre balsamique blanc et montez avec 30 cl d'huile parfumée aux fruits exotiques.
4. Cette vinaigrette peut servir aussi bien sur un carpaccio de poisson, un crustacé, une salade végétale, un poisson vapeur ou même une viande blanche.

Si vous n'avez pas de machine sous vide, vous pouvez simplement laisser infuser à température ambiante 2 à 3 jours. Surtout bien laisser mûrir pendant des jours, le phénomène d'osmose se fera encore mieux.

Pour ma vinaigrette je prends le vinaigre de Cyril Codina à Lagrasse.

LE PLUS

**LA TOUCHE
DU TERROIR**

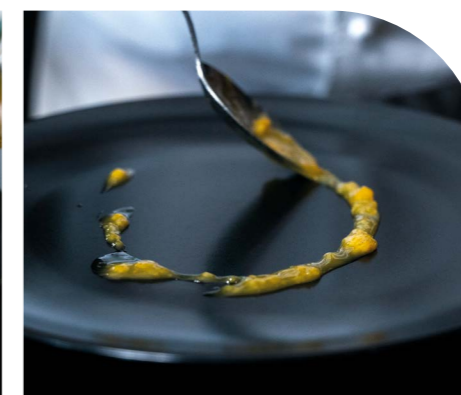
PORTIONS : 6

HUILE : LINE

INGRÉDIENTS

Amphora Line 1L
Grenade 1 pièce
Mangue 1 pièce
Citron vert 1 pièce

Miel 40g
Vinaigre balsamique 10 cl
Sel PM (Pour Mémoire)
Poivre PM





MES NUGGETS

VOLAILLE FERMIÈRE, PAIN DE SEIGLE ET SAUCE NOISETTE

1. Enlevez la peau des suprêmes de volaille, salez, poivrez puis roulez dans la farine en lui donnant la forme en serrant bien.
2. Faites-les cuire 20 minutes à 58°C au four vapeur puis laissez refroidir et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Séchez ensuite dans un papier absorbant.
3. Confectionnez une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
4. Panez chaque morceau de volaille en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure de pain de seigle. Faites-les frire dans l'huile Performance à 170 °c et réservez. Salez et poivrez les nuggets.
5. Mixez la pâte de noisette et ajoutez le vinaigre de Xérès, l'huile Line, le jus de volaille, le sel et le poivre.
6. Réservez dans une poche à douille. Dressez sur le filet à votre inspiration.

LE PLUS

LA TOUCHE DU TERROIR

Vous pouvez réaliser une purée de petit-pois en garniture bien citronnée et émulsionnée avec l'huile Gourmet.

J'utilise une volaille fermière du Lauragais ou de ma région de cœur la volaille de Bresse, souvenir de mes années chez Georges Blanc.



PORTIONS : 6

HUILES : PERFORMANCE/
LINE / GOURMET

INGRÉDIENTS

Amphora Performance
Suprême de volaille 3 pièces
Chapelure de pain de seigle
Œuf 2 pièces
Farine PM
Amphora Gourmet PM
Fleur de sel PM
Poivre du moulin PM
Pâte de noisette 60g
Amphora Line PM
Vinaigre Xérès PM
Jus de volaille réduit

FILET DE TURBOT POCHÉ, POIREAUX ET COQUES

1. Confectionnez 6 beaux tronçons de blanc de poireaux de 7 à 8 cm de long. Faites les cuire dans une papillote en papier aluminium avec de la fleur de sel, du poivre et une cuillère d'huile Line au four à 150° pendant 45 minutes.
2. Chauffez l'huile Line dans le four à 56°C avec l'ail, le citron combawa et le thym dans un plat sabot. Filmez pour bien infuser.
3. Passez les filets de turbot au gros sel 6 à 7 minutes puis bien les rincer. Pochez les dans l'huile Line pendant 20 minutes, puis prenez un papier absorbant pour les égoutter.
4. Ouvrez les coques à couvert avec un peu d'huile Line. Laissez environ 20 secondes puis décoquillez et déposez sur les tronçons de poireaux.
5. Gardez les jus de cuisson pour les réduire puis les monter en beurre. Chinoisez et servez.

Le poisson est idéal (sole, barbu, cabillaud etc...)

Je me rends souvent à Port-la-Nouvelle pour ramener dans ma cuisine des poissons de la criée.

LE PLUS

**LA TOUCHE
DU TERROIR**

PORTIONS : 6

HUILE : LINE

INGRÉDIENTS

Turbot en filet
6 pavés 120/130 g
Blanc de poireaux 6 pièces
Coques lavées 30/40 pièces
Amphora Line
(cuisson) 2L
Fleur de sel
Poivre du moulin
Ail 1 gousse
Citron combawa 1 quartier
Thym 1 branche
Gros sel 300 g
Beurre 30 g





MES FRIT-AILS

1. Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en gros bâtonnets de 7 à 8 cm de long sur un carré de 1 cm.
2. Lavez ensuite les frites en deux bains d'eau tiède (et pas froide, cela évite le choc thermique), puis essuyez-les dans un linge. Pochez dans un 1er bain à 150°C pendant 6 à 7 minutes en les remuant sans les casser et égouttez.
3. Pour finaliser les frites, montez le bain d'huile à 170°C pour les plonger 2 à 3 minutes pour la coloration et le croustillant. Puis égouttez et salez.
4. Écrasez les gousses d'ail au presse ail et mélangez bien. La cuisson de l'ail pressé se fait avec la chaleur des frites. Servez dans un cornet.

LE PLUS

J'adore un peu de paprika à la sortie des frites, également avec une sauce aïoli.



PORTIONS : 6
HUILE : ELITE

INGRÉDIENTS

Pomme de terre
Agrida 500 g
Amphora Elite
Fleur de sel PM
Ail rose 2 têtes



BEUR-OUGE ou SAUCE BEUR-NAISE

1. Ciselez les oignons, coupez-en deux les gousses d'ail, ajoutez le thym, le poivre puis faites suer le tout dans une casserole avec l'huile Gourmet. Déglacez avec le vin rouge, réduisez à sec puis déglacez avec le fond blanc de volaille et laissez réduire de moitié.
2. Passez la préparation au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide légèrement sirupeux.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs puis émulsionnez au coin du feu pour obtenir quelque chose de mousseux. Ajoutez ensuite ¼ de litre d'huile Gourmet chauffée à 40°C.
4. Vérifiez l'assaisonnement et servez tiède en saucière.

Le mariage est très bon sur une viande ou un poisson grillé.

LE PLUS



PORTIONS : 6

HUILE : GOURMET

INGRÉDIENTS

Oignon rouge 100 g
Vin rouge ½ L
Ail 2 gousses
Thym frais 1 branche
Poivre blanc concassé 8 g
Fond blanc de volaille ¼ L
Œufs 3 jaunes
Amphora Gourmet





PICOTI PICOTA

BEIGNETS DE HARICOTS BLANCS

1. Lavez le céleri branche, épluchez la carotte et l'oignon puis cloutez entièrement l'oignon avec les clous de girofle. Confectionnez un bouquet garni avec le thym, le laurier et les poireaux. Mettez le tout dans une casserole d'eau froide, ajoutez les haricots blancs puis montez à ébullition. Bien écumer et laissez cuire lentement pour ne pas éclater les haricots. À $\frac{3}{4}$ de la cuisson assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre du moulin et laissez finir la cuisson lentement.
2. Après cuisson, enlevez la garniture aromatique et égouttez-les haricots en gardant 20 cl d'eau de cuisson. Gardez 150 g d'haricots cuits, puis mixez le reste pour obtenir une purée d'haricots et réservez.
3. Pour confectionner la pâte à frire, commencez par gazer à l'aide d'une sodastream l'eau de cuisson. Puis mélangez le jaune d'œuf, l'eau d'haricot gazée, la farine et la fécule de maïs en remuant énergiquement. Montez ensuite l'huile Performance à 170°C.
4. À l'aide d'une araignée passez les haricots entiers dans la pâte à beignet puis les faire frire, les égoutter et les saler. Confectionnez la sauce en mélangeant le jaune d'œuf, la purée d'haricot, la moutarde puis montez comme une mayonnaise. Détendez-la avec une eau de cuisson des haricots à la sauce soja.
5. Dressez les haricots en ajoutant la sauce en filet et picorer à l'aide d'un pic.

LE PLUS

LA TOUCHE DU TERROIR

Selon vos goûts vous pouvez ajouter à la sauce des aromates hachés comme des câpres, des cornichons ou de l'herbe fraîche ciselée.

Par ici ce sont les haricots de Castelnaudary que je cuisine, un régal!



PORTIONS : 6

HUILES : PERFORMANCE/
GOURMET

INGRÉDIENTS

Amphora Performance
Haricot blanc 150 g
Carotte 40 g
Oignon $\frac{1}{2}$
Laurier 1 feuille
Thym 1 branche
Blanc de poireaux 20 g
3 Clous de girofle
1 branche de Céleri

Œuf 1 pièce
Farine 110 g
Fécule de maïs 30 g
Eau de haricot gazeuse 15 cl

Fleur de sel PM
Poivre du moulin PM

Purée de haricots 50 g
Amphora Gourmet 20 cl
Œuf 1 jaune
Moutarde PM
Eau de cuisson PM
Sauce Soja PM



RISOTTO CRÉMEUX, JAUNE D'ŒUF POCHÉ ET ÉMULSION BYRRH

1. Ciselez les échalotes et faites-les suer dans l'huile Gourmet. Nacrez ensuite le riz et déglacez au fond blanc de volaille petit à petit en laissant évaporer. Renouvelez l'opération jusqu'à la cuisson complète du riz (qui doit rester croquant).
2. Au moment de servir ajoutez la crème fraîche ainsi que 40 g d'huile Gourmet (ajoutez d'abord 20 g puis le reste ensuite) et le parmesan. Faites bien émulsionner à la cuillère en bois et réservez.
3. Clarifiez les œufs sans percer les jaunes. Déposez dans un ramequin les jaunes d'œufs, recouvrez les d'huile Line et filmez pour les pocher à 63°C en vapeur pendant 45 minutes.
4. Dans une casserole portez à ébullition le vinaigre balsamique, le Byrrh et le fond blanc de volaille et laissez réduire de moitié. Mixez la préparation avec 125 g d'huile Gourmet pour obtenir une émulsion légère.
5. Pour le dressage, mettez le risotto crémeux au fond de l'assiette et déposez le jaune à l'aide d'une cuillère à trous au centre. Ajoutez de la fleur de sel et du poivre du moulin.
6. Enfin, ajoutez l'émulsion de riz.

Le risotto peut être parfumé avec des coquillages (moules, coques, palourdes).

J'utilise pour mes œufs ceux de la ferme de Villeneuve-Minervois.

LE PLUS

**LA TOUCHE
DU TERROIR**



PORTIONS : 6

HUILES : LINE/ GOURMET

INGRÉDIENTS

Riz arborio 120 g
Échalote 40 g
Amphora Gourmet
Vin blanc 40 g
Parmesan en bloc 40 g
Fond blanc de volaille PM
Œufs 6 pièces
Amphora Line
Vinaigre balsamique ¼ L
Byrrh Quinquina ¼ L
Fond blanc de volaille ¼ L
Crème Fraîche 35% de matière grasse



1, 2, 3

POMME DE TERRE SOUFFLÉE

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles de 2 à 3 mm maximum sans les laver, juste épongées entre deux linges. A l'aide d'un emporte-pièce ovale, formez chaque lamelle sans accroc (important).
2. Faites cuire les pommes de terre dans le premier bain d'huile Elite à 130°C en donnant un mouvement en rond. Ensuite à l'aide d'une araignée égouttez les pommes de terre et plonger-les dans le deuxième bain à 170°C pour réaliser le soufflement.
3. Au moment de servir, replongez les pommes soufflées dans un bain à 170°C en les arrosant à l'aide d'une cuillère pour les rendre croustillantes, puis égouttez-les sur un papier absorbant et salez.

LE PLUS

Vous pouvez creuser les pommes de terre et les farcir avec une purée de pomme de terre siphonnée, ou un mélange de poireau ciselé avec une crème pour apporter de l'onctuosité.



PORTIONS : 6

HUILE : ELITE

INGRÉDIENTS

Pomme de terre
Monalisa 500 g
Amphora Elite



JAMBE DE POULPE, ESCARGOT DE TERRE, PERSIL PLAT ET AIL ROSE

1. Ciselez les $\frac{3}{4}$ de la botte de persil plat et écrasez trois gousses d'ail puis ajoutez ces ingrédients à l'huile Gourmet et laissez infuser à 50/55°C pendant 1 heure. Chinoisez et mélangez au bamix l'œuf à cette préparation puis salez et poivrez. Mettez la préparation dans un siphon, cartouchez deux fois et réservez à température ambiante.
2. Taillez les jambes de poulpe en cinq morceaux bien réguliers.
3. Farinez légèrement et faites frire à 160°C dans l'huile Elite jusqu'à ce que le poulpe soit bien croustillant.
4. Faites suer les échalotes ciselées puis ajouter la tomate confite en brunoise, le persil plat effeuillé, une gousse d'ail en fine lamelle et laissez cuire 5 à 6 minutes. Ajoutez ensuite les escargots en les roulant délicatement.
5. Pour le dressage remuez bien le siphon et dressez un dôme dans une assiette creuse. Dressez à la pince les cinq morceaux de poulpe et cinq pièces d'escargots. Ajoutez une cuillère de jus d'escargot, une cuillère de cuisson de poulpe et finalisez l'assiette.

Vous pouvez changer les escargots de terre par des bulots cuits, cela fonctionne très bien.

Dans mon assiette je me régale avec les escargots de Mr. Pages à Argeliers.

LE PLUS

**LA TOUCHE
DU TERROIR**

PORTIONS : 6

HUILES : GOURMET /
ELITE

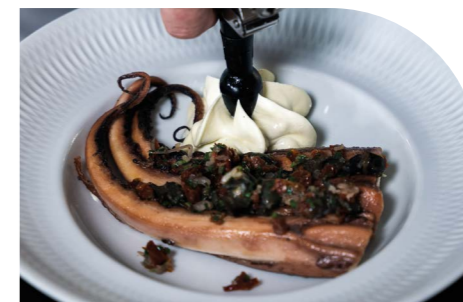
INGRÉDIENTS

Jambe de poulpe cuite
6 pièces
Escargots cuits 30 pièces
Persil plat 1 botte
Ail rose 1 tête

Amphora Gourmet $\frac{1}{4}$ L
Œuf 1 pièce

Amphora Elite
Farine T55 PM
Fleur de sel PM
Poivre du moulin PM

Echalote ciselée 1 pièce
Tomate confite 1 pièce





MON CHOU CHANTILLY

1. Pour la pâte à choux, portez à ébullition l'eau et l'huile Gourmet puis ajoutez la farine. Desséchez ensuite sur feu doux de 5 à 7 minutes. Ajoutez les œufs un à un et mettez en poche la préparation. Pochez en petits choux sur une plaque puis passez un coup de dorure avec un peu d'eau et le jaune d'œuf. Mettez trois grains de sucre par choux et faites cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes et réservez.
2. A l'aide d'un robot confectionnez le malto-line. Mettez le malto dextrine dans la cuve puis ajoutez l'huile Line au fur et à mesure pour confectionner cette poudre puis réservez.
3. Pour le crémeux orange, mettez le jus d'orange et le sucre dans une casserole puis portez à ébullition. Ajoutez les œufs, faites cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition puis ajoutez l'huile Gourmet et la gélatine et laissez refroidir. Battez au fouet puis mettez en poche la préparation et réservez.
4. Fouettez la crème en ajoutant le sucre glace puis mettez en poche et réservez la crème fouettée.
5. Pour le dressage, confectionnez un disque de maltoline à l'aide d'une passette puis déposez cinq mini choux en intercalant le crémeux orange et la crème fouettée. Râpez par-dessus un zeste d'orange au microplane.

LE PLUS

LA TOUCHE DU TERROIR

Vous pouvez réaliser cette recette avec n'importe quel agrume.

Je cuisine souvent avec les agrumes Baches de Perrine et Etienne.



PORTIONS : 6

HUILES : GOURMET / LINE

INGRÉDIENTS

Pâte à choux :

Eau ¼ L
Farine 125 g
Amphora Gourmet 50 g
Œufs 3 pièces
Sucre grains 30 g
Œuf (dorure) 1 pièce

Malto-Line :

Amphora Line 100 g
Malto dextrine PM

Crémeux orange :

Orange jus 125 g
Sucre 40 g
Œufs 3 pièces
Amphora gourmet 20 g
Gélatine feuille 1 feuille

Crème fouettée :

Crème épaisse 100 g
Sucre glace 10 g



Retrouvez toutes les recettes
sur l'application 📱

Amphochef®



AMPHORA

Toutes les recettes de ce livre ont été réalisées avec les huiles Amphora. Vous pouvez retrouver tous les produits sur www.amphora-restauration.fr



Remerciements

Ce magnifique livre est le fruit d'une collaboration harmonieuse entre des personnes professionnelles, humaines et passionnées par leur travail.

Bien évidemment, rien de tout cela n'aurait été possible sans la créativité et la parfaite technique du Chef Franck PUTELAT!

Son équipe de la brasserie A 4 Temps, menée par le Chef Tony Beteille, nous a accueillis à bras ouverts et a mis en place tous les ingrédients afin que nous puissions travailler sereinement.

Un grand merci également aux équipes PHENIX STUDIO et VERRI qui ont su faire preuve de souplesse, réactivité, écoute et précision.

Enfin, j'ai une pensée toute particulière pour Valériane, Xavier & Jean-Christophe qui m'ont accompagné dans cet ambitieux projet.

Alexandre ETIENNE,
Chef de produits **AMPHORA**





AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •