

# Mes recettes AMPHORA

par F.PUTELAT



Édition  
2022

Spéciale Brasserie

# 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.

Dans ma brasserie l'exigence se porte également sur la qualité des assiettes à envoyer. Pour des recettes simples ou complexes, mes huiles jouent un rôle majeur pour la saveur de mes plats et sur l'efficacité en cuisine.

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.

*2023  
Michel Puteat*



## FRITURE DE LÉGUMES EN PICOTI PICOTA

1. Confectionnez la pâte à tempura en battant un œuf puis ajoutez l'eau froide gazeuse, le sel, le poivre et la farine.
2. Préparez les légumes. Coupez les oignons en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et réservez. Coupez le chou-fleur et le brocoli en petits bouquets. Coupez la carotte et le panais en bâtonnets. Réservez.
3. Préparez une anglaise avec un œuf, l'huile Line, le sel et le poivre.
4. Taillez la boule de mozzarella en sticks de la taille d'un doigt puis les passer en farine, ensuite dans l'anglaise puis dans la chapelure. Réservez sur plaque au frais.
5. Passez chaque légume dans l'appareil à tempura puis frire dans l'huile Performance à 165°C, les uns derrière les autres puis salez. Terminez par la mozzarella et bien égoutter sur papier absorbant.
6. Servir avec une sauce aux herbes, une sauce ketchup ou simplement une mayonnaise aux herbes.

### LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez ajouter une épice dans la pâte à tempura mais sachez que tous légumes peuvent se faire en tempura suivant les saisons.

### LA TOUCHE DU TERROIR

Pour mes légumes j'ai la chance d'avoir environ 1 hectare de potager.



PORTIONS : 4

HUILES : PERFORMANCE / LINE

#### • INGRÉDIENTS •

Carotte 1 pièce  
 Oignons tendres blancs 2 pièces  
 ½ chou-fleur  
 Brocolis 3 pieds  
 Panais 1 pièce  
 Mozzarella Buffalo 1 boule  
 Farine 150g  
 Eau froide gazeuse 25cl  
 Œuf 2pièces  
 Sel  
 Poivre du moulin  
 Amphora Performance PM  
 Farine PM  
 Amphora Line  
 Chapelure PM



# MA CÉSAR SALADE

1. Découpez le filet de volaille en lanière.
2. Préparez une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
3. Paniez chaque morceau en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise puis dans la chapelure. Faites-les frire dans l'huile Performance à 170°C et réservez. Salez et poivrez.
4. Cuire l'œuf à l'eau bouillante salée pendant 10 min, refroidir, écalez et coupez en quartiers. Effeuiliez la laitue romaine. Poêlez les croustons à l'huile Line, puis égouttez les anchois, les olives noires et réservez.
5. Confectionnez la sauce César : écrasez les filets d'anchois, ajoutez l'ail haché, les jaunes, la moutarde puis montez à l'huile Line. Comme une mayonnaise, ajoutez la crème, le sel, le poivre, l'estragon et liez au parmesan râpé.

PORTIONS : 2

HUILES : PERFORMANCE / GOURMET / LINE

• INGRÉDIENTS •

**SALADE**

Volaille 1 filet sans peau  
Chapelure PM  
Œufs 2 pièces  
Amphora Gourmet PM  
Farine PM  
Amphora Performance PM  
½ laitue romaine  
Œuf dur 1 pièce  
Croustons  
Amphora Line PM  
Filets d'anchois  
Olive Taggiasche

**SAUCE CÉSAR**

Moutarde 50g  
Vinaigre de Xeres 50g  
Filet d'anchois 125g  
Jaune d'œuf 60g  
Ail 25g  
Parmesan 200g  
Estragon 15g  
Crème liquide 300g  
Amphora Line 300g  
Sel PM  
Poivre PM

**LE PLUS DU CHEF**

On peut ajouter à cette salade tout ingrédient que l'on affectionne, haricot vert, tomate, etc. Mais celui que j'affectionne le plus, c'est la peau de poulet, frite en lanière pour rappeler le goût du poulet rôti.

**LA TOUCHE DU TERROIR**

J'utilise les anchois de Collioure et de la volaille fermière du Domaine EY, à Torreilles.



# GNOCCHI À LA TOMATE ET CRÈME DE COMTÉ



1. Pour les gnocchis, portez à ébullition l'eau, l'huile Gourmet, la muscade, le sel et le poivre. Ajoutez la farine, puis desséchez pendant 4/5 minutes. Ajoutez ensuite le Comté et les œufs 1 à 1. Réservez en poche à douille.
2. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et y tendre au-dessus un fil. A l'aide de votre poche à douille et du fil réalisez vos gnocchis. Les sortir quand ils remontent à la surface et les faire refroidir dans un saladier avec des glaçons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile Gourmet et réservez.
3. Pour la crème de Comté, réduire lentement la crème de moitié et ajoutez 150g de Comté râpé pour obtenir une crème onctueuse.
4. Pour le concassé de tomates, mondé, épépinez et coupez en dés les tomates. Ciselez les échalotes, faites revenir celles-ci dans l'huile Line, ajoutez le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Ajoutez ensuite les dés de tomates puis laissez cuire avec les feuilles de basilic jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
5. Pour le dressage, dans un plat sabot déposez la tomate concassée, puis dressez les gnocchis et nappez de crème de Comté. Ajoutez les 50g de comté râpé, puis gratinez sous la salamandre.

## LE PLUS DU CHEF

En pleine saison de truffe noire, ajoutez de la truffe hachée dans la pâte à gnocchi. Vous pouvez aussi remplacer la tomate par une tombée d'épinard.



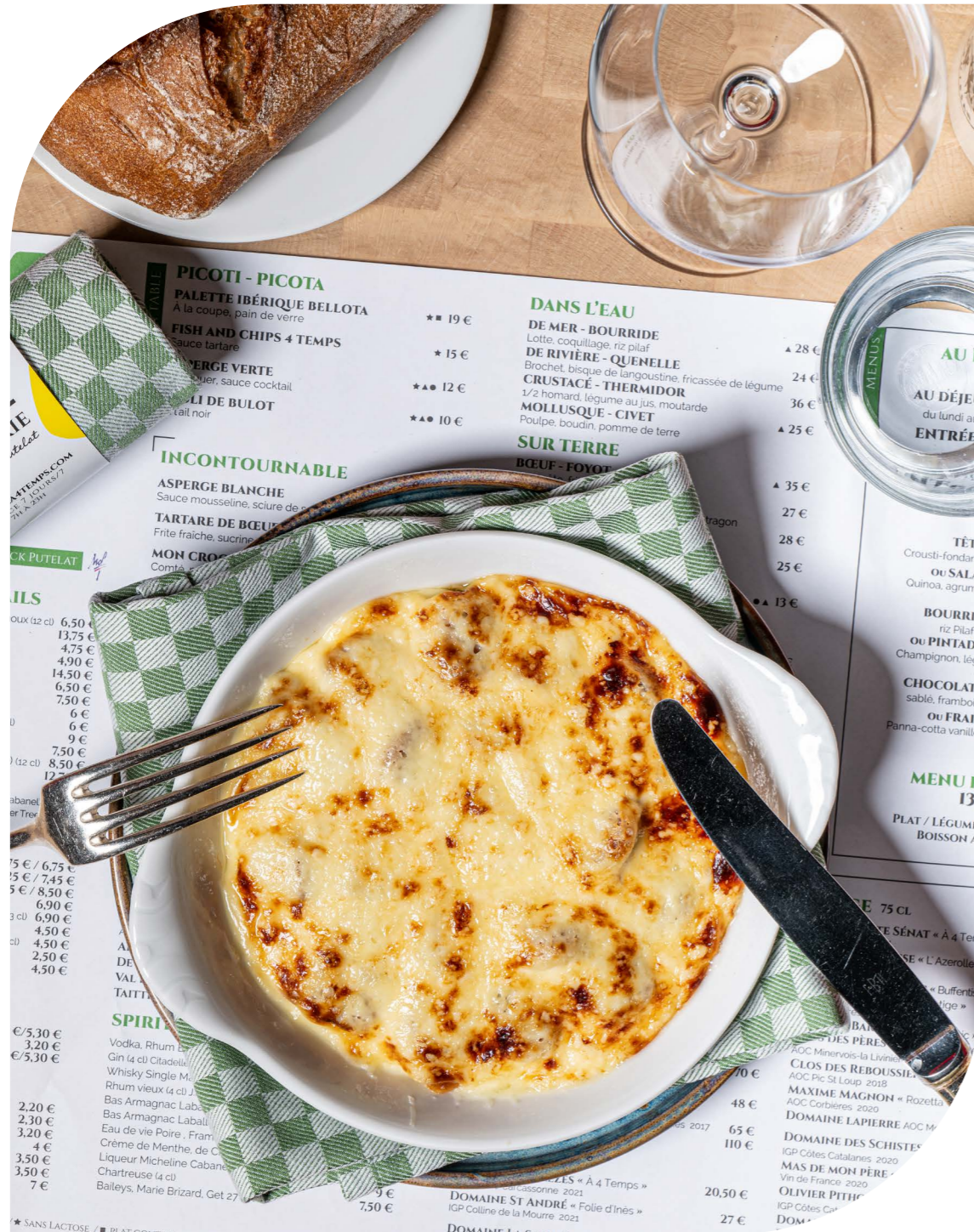
**PORTIONS :** 4  
**HUILES :** GOURMET / LINE

### • INGRÉDIENTS •

**GNOCCHI**  
Eau ½ L  
Amphora Gourmet 125g  
Farine 250g  
Comté 50g  
Œufs 6 pièces  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade

**CRÈME DE COMTÉ**  
Comté râpé 150g + 50g  
Crème entière 300g

**CONCASSÉ DE TOMATES**  
Tomates épépinées et mondées  
en dés 500g  
Échalotes ciselées 50g  
Amphora Line 25g  
Gousse d'ail 1 pièce  
Basilic 2 branches  
Sel  
Poivre  
Piment d'Espelette





# FISH & CHIPS

1. Levez la sole en filets, coupez en lanières et réservez.
2. Préparez une anglaise avec les œufs, l'huile Line, le sel et le poivre.
3. Passez délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure. Frire à l'huile Performance à 170°C.
4. Pour les chips, épluchez les deux sortes de pommes de terre, les tailler à la mandoline puis bien les laver et les sécher. Frire à 140° dans l'huile Performance, jusqu'à coloration et durcissement, égouttez et salez.
5. Confectionnez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, l'huile Line, puis ajoutez les capres Lilliput, les cornichons en brunoise, le persil et la ciboulette ciselée. Finir avec un zeste de citron vert.
6. Dans un cornet, dressez les chips et la volaille avec un ramequin de sauce à part.

## LE PLUS DU CHEF

J'affectionne remplacer les chips par des frites ainsi qu'une sauce cocktail à la place de la tartare (mayonnaise avec ketchup et gin).

## LA TOUCHE DU TERROIR

J'adore les produits de Toni Michaud, pêcheur à Port-la-Nouvelle. Pour cette recette j'utilise une sole de méditerranée.

PORTIONS : 4

HUILES : PERFORMANCE / LINE

### • INGRÉDIENTS •

#### FISH & CHIPS

Sole 1 pièce de 1kg  
Chapelure PM  
Œufs 2 pièces  
Farine PM  
Pommes de terre Agrida  
3 pièces  
Pommes de terre Vitelotte  
3 pièces  
Amphora Performance PM

#### SAUCE TARTARE

Jaune d'œuf 100g  
Moutarde 50g  
Vinaigre de vin 25g  
Amphora Line ½ L  
Capres Lilliput 2 cuillères à soupe  
Cornichons 2 cuillères à soupe  
Persil 1 cuillère à soupe  
Ciboulette 1 cuillère à soupe  
Zeste d'1 citron vert







## ROSTIES, CRÈME FRAÎCHE AUX HERBES

1. Pour les rosties, épluchez les pommes de terre puis les râper. Épluchez l'oignon blanc et le passer à la râpe également, ajoutez le sel. Laissez « tirer » 30 minutes à température ambiante. Puis égouttez pour enlever l'eau de végétation.
2. Dans un cul de poule ajoutez la farine et l'œuf aux pommes de terre. Rajoutez ensuite l'oignon, le poivre et bien mélanger à l'aide d'une fourchette.
3. Pour la cuisson, vous avez deux possibilités. Soit formez des boules et les frire à l'huile Elite. Ou bien chauffez un peu d'huile. Versez l'appareil à Rosties dans un cercle inox de diamètre 6 cm. Puis, colorez chaque face en les arrosant, égouttez et décerclez.
4. Pour la crème aux herbes, mettre la crème dans une bassine, salez et poivrez. Ajoutez l'échalote ciselée, la ciboulette émincée, ainsi que le persil ciselé.
5. Dressez au centre de l'assiette, coupez deux disques de Rosties dans le sens de la longueur puis ajoutez une bonne quenelle de crème aux herbes.

### LE PLUS DU CHEF

Cette garniture fonctionne très bien avec des viandes (magret, ou viande de bœuf grillée), mais également servie sur une salade avec un peu de bacon en entrée.



PORTIONS : 2

HUILES : ELITE / GOURMET

• INGRÉDIENTS •

#### ROSTIES

Pommes de terre Bintje 200g  
Oignon blanc 1 pièce  
Œuf 1 pièce  
Farine 20g  
Amphora Elite PM  
Amphora Gourmet PM

#### CRÈME AUX HERBES

Crème épaisse 150g  
Ciboulette 5g  
Persil 5g  
Echalote 1 pièce

Sel  
Poivre



## ENTRECÔTE, POMME DAUPHINE

1. Cuire la pomme de terre sur un lit de gros sel, récupérez la pulpe, puis la passer au tamis.
2. Confectionnez une panade avec la farine, le beurre, l'huile Gourmet, l'eau, le sel et le poivre. Bien dessécher, ajoutez l'œuf et la pulpe de pomme de terre.
3. Formez des quenelles à l'aide de deux cuillères. Frire dans l'huile Performance à 170°C puis égouttez sur papier absorbant.
4. Suez l'ail et le thym à l'huile Gourmet, déposez l'entrecôte, l'arroser régulièrement et l'apporter à la cuisson souhaitée.

### LE PLUS DU CHEF

L'entrecôte peut être accompagnée d'un jus avec une écrasée d'anchois montée à l'huile Gourmet ou tout simplement la beurnaise.

PORTIONS: 2

HUILES : PERFORMANCE /  
GOURMET

#### • INGRÉDIENTS •

##### POMME DAUPHINE

Huile Performance PM  
Pomme de terre Bintje 250g  
Œuf 1 pièce  
Farine 30 g  
Beurre 15 g  
Eau 75g  
Sel  
Poivre  
Gros sel

##### ENTRECÔTE

Entrecôte 1 tranche de 350 g  
Gousse d'ail 1 pièce  
Thym 1 branche  
Huile Gourmet PM



# CORDON BLEU, COMTÉ, MORTEAU, POUSSE D'ÉPINARD



1. Préparez une anglaise avec l'œuf, le sel, le poivre et de l'huile Line.
2. Batre l'escalope de veau pour casser la fibre. Salez et poivrez, disposez du Comté en lamelle sur toute l'escalope puis la saucisse de Morteau en tranche très fine. La refermer en forme de demi-lune puis passez délicatement dans la farine, l'anglaise et pour finir dans la chapelure.
3. Mettre en cuisson avec l'huile Gourmet, le thym et l'ail écrasé en arrosant délicatement.
4. Quand la coloration est bien blonde passez l'escalope au four 10 minutes à 160°C, réservez sur grille après cuisson.
5. Faire tomber les pousses d'épinards dans l'huile Gourmet ainsi que les tomates cerises avec l'échalote, l'ail et le thym. Bien déguster.
6. Pour le dressage, déposez l'escalope sur un lit d'épinards avec les tomates et un citron historié sur le côté.

### LE PLUS DU CHEF

La saucisse de Morteau peut être changée par du jambon cru et le Comté par un fromage de brebis.

### LA TOUCHE DU TERROIR

Le comté et la saucisse de Morteau sont des produits de cœur et de sang. Je suis né dans le Jura, fils de fromager, mon père fabriquait du Comté. J'utilise le comté de chez Napiot, 36 mois.



PORTION : 1

HUILES : LINE / GOURMET

### • INGRÉDIENTS •

- Veau 1 escalope de 130g
- Saucisse de Morteau cuite 20g
- Comté 36 mois 20g
- Œuf 1 pièce
- Chapelure fine PM
- Farine PM
- Pousses d'épinards 50g
- Tomates cerises 3 pièces
- Citron 1 pièce
- Gousse d'ail 1 pièce
- Thym 2 branches
- Échalote ciselée 1 pièce
- Amphora Line PM
- Amphora Gourmet PM

# MON BURGER, CHAROLAIS, BEURNAISE



1. Réalisez la Beurnaise, faire suer les oignons, l'ail et le thym, ajoutez le poivre, déglacez au vin rouge, réduisez à sec puis déglacez avec le fond blanc et réduisez de moitié. Passez au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide sirupeux.
2. Clarifiez les œufs, mettre le jaune dans la réduction avec une cuillère d'eau puis fouettez. Après cuisson de l'œuf ajoutez la Gourmet tiède, vérifiez l'assaisonnement, ajoutez l'estragon et le cerfeuil ciselé.
3. Tranchez le pain Burger en deux et toastez à la salamandre.
4. Cuisez la pièce de bœuf haché avec l'huile gourmet, mettre au repos.
5. Détaillez une belle tranche de Morbier, de tomate et de salade croquante.
6. Passez au dressage : sur le pain toasté, ajoutez de la beurnaise, du fromage, le bœuf et de la tomate.
7. Passez au four 1 minute, saucez à la beurnaise, ajoutez la salade et refermez.
8. Pour les frites, détaillez les pommes de terre en bâtonnet de 1 cm de côté sur 7 cm, blanchir 7 minutes à 135°C, puis frire en friteuse à 175°C à l'huile Elite, 2 minutes environ, égouttez, salez et mettre en caquelon.
9. Vous pouvez remplacer les frites par de la patate douce en tempura. Pour cela détaillez des frites de patate douce, blanchir pendant 3 minutes à 130°C, trempez dans la pâte à tempura puis frire en friteuse à 175°C à l'huile Elite, 2 minutes environ, égouttez, salez et mettre en caquelon.

## LE PLUS DU CHEF

Un burger semi végétal peut être réalisé à base de haricot blanc et mozzarella accompagné de cette beurnaise.

## LA TOUCHE DU TERROIR

Pour la pièce de bœuf je vais à l'élevage de Fajac-en-Val, à 18km de Carcassonne, qui a des produits Black Angus exceptionnels.

PORTION : 1

HUILES : ELITE / GOURMET

### • INGRÉDIENTS •

#### BURGER

1 pain Burger feuilleté  
Bœuf 1 pièce de 160g taillé au couteau  
Morbier au lait cru 1 tranche  
Tomate mûre 1 pièce  
Sucrine 1 pièce  
Oignon rouge ciselé 100g  
Vin rouge ½ L  
Gousse d'ail 1 pièce  
Thym 1 branche  
Poivre concassé 8g  
Fond blanc ¼ de L  
Œufs 1 jaune  
Huile Gourmet  
Estragon PM  
Cerfeuil PM

#### FRITES

Pomme de terre Agria 200g  
Ou Patate douce 100g  
Amphora Elite PM





## CHIPS DE POMME, COULIS TATIN

1. Pour les chips de pomme, épluchez et évidez les pommes Royal gala. Tranchez finement à l'aide d'une mandoline.
2. Posez les pommes tranchées sur une plaque, saupoudrez de sucre glace puis laissez 30min à l'air libre ambiant pour évacuer l'eau de végétation. Rincez à l'eau froide, épongez entre deux papiers absorbants pendant 2/3 heures.
3. Chauffez l'huile Performance à 160°, redescendez le thermostat à 130°, puis frire immédiatement. Égouttez sur un papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.
4. Pour le coulis tatin, colorez le sucre au caramel, déglacez avec le jus de citron, réduire à sec, puis déglacez au jus de pomme. Coupez la gousse de vanille en deux, grattez et ajoutez dans le caramel. Réduire de moitié puis ajoutez l'huile gourmet.

### LE PLUS DU CHEF

Les chips peuvent se servir également à l'apéritif accompagnés d'une crème de boudin (boudin mixé avec de la crème).



PORTIONS : 3

HUILES : PERFORMANCE/  
GOURMET

#### • INGRÉDIENTS •

#### CHIPS DE POMME

Pommes «Royal gala» 2  
pièces  
Sucre glace PM  
Huile Performance PM

#### COULIS TATIN

Sucre 75g  
Amphora Gourmet 40g  
Jus de citron 20g  
Gousse de vanille 1 pièce  
Jus de pomme 110g



# BEIGNETS... POMME, BANANE, POIRE

1. Confectionnez la pâte à beignet la veille. Dans un saladier versez la farine, la levure et le sucre. Creusez un puit, rajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez progressivement l'eau gazeuse et réservez.
2. Préparez les fruits, coupez la poire en quartiers, la banane et la pomme en rondelles.
3. Préparez une réduction avec le vin rouge, l'orange et le sucre badiane.
4. Divisez la pâte à beignet en trois récipients identiques. Dans le premier ajoutez la cannelle, dans le deuxième le rhum ambré, dans le troisième la réduction de vin rouge, le zeste d'une orange, le sucre et une pointe de couteau de badiane.
5. Chauffez l'huile Elite à 155°C, avant de frire plonger la pomme dans l'appareil cannelle. La banane dans l'appareil rhum ambré et après friture dans la noix de coco râpée. Puis la poire dans la pâte au vin rouge, bien égoutter après cuisson.
6. Servir avec une sauce à base de fromage blanc légèrement citronnée et une sauce chocolat.

## LE PLUS DU CHEF

On peut être sans limite, fraises, framboises, agrumes, mangue, ananas, etc...



PORTIONS : 3

HUILE : ELITE

### • INGRÉDIENTS •

œufs 2 pièces  
Farine 180g  
Levure chimique 16g  
Sucre 50g  
Eau gazeuse 30g  
Amphora Elite PM  
Poire 1 pièce  
Banane 1 pièce  
Pomme 1 pièce  
Coco râpée 50g  
Cannelle PM  
Rhum ambré PM  
Vin rouge 250g  
Zeste d'1 orange  
Sucre 1 cuillère à soupe  
Badiane 1 pointe





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](http://www.amphora-restauration.fr)



# Remerciements

Les huiles sont des ingrédients incontournables en Restauration.

C'est pour cette raison que pour cette deuxième édition j'ai souhaité que notre Chef ambassadeur Franck PUTELAT revisite des grands classiques de la Brasserie traditionnelle.

Et que dire du résultat... un parfait mélange entre respect des traditions, créativité, qualité d'exécution du Chef PUTELAT et de splendides prises de vues.

Merci au Chef pour sa gentillesse, souplesse et disponibilité.

Merci à Tony pour tous nos échanges, son travail préparatoire et sa parfaite organisation ayant rendu notre journée si parfaite.

Merci à l'agence Verri pour la qualité de leur travail, la préparation et la rapidité d'exécution.

Enfin, ce livre n'aurait pas vu le jour sans la superbe réalisation de l'agence Phenix et la minutie de Jacqueline !

Comme j'aime le dire « Tout seul on va plus vite, ensemble, on va plus loin ».

*Alexandre ETIENNE,*  
**Chef de produits AMPHORA**







# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •