

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
Stéphane Risso



VINAIGRETTE À TOUT FAIRE

1. Déposer 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 fermer le sac sans faire le vide.
2. Mettre la préparation au four vapeur à 70°C pendant 1 heure et laisser refroidir ensuite.
3. Écraser à la fourchette 30 g de mangue puis ajouter le vinaigre balsamique blanc et monter 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.

LE PLUS DU CHEF

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.

LA TOUCHE DU TERROIR

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



PORTIONS : 6

HUILE : LINE

• INGRÉDIENTS •

Amphora Line 1L
Grenade 1 pièce
Mangue 1 pièce
Citron vert 1 pièce
Miel 40g
Vinaigre balsamique 10cl
Sel PM (Pour Mémoire)
Poivre PM



MES NUGGETS

VOLAILLE FERMIÈRE, PAIN DE SEIGLE ET SAUCE NOISETTE

1. Enlever la peau des suprêmes de volaille, saler, poivrer puis rouler dans la farine en lui donnant la forme en serrant bien.
2. Les faire cuire 20 minutes à 58°C au four vapeur puis laisser refroidir et les couper en deux dans le sens de la longueur. Sécher ensuite dans un papier absorbant.
3. Confectionner une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
4. Paner chaque morceau de volaille en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure de pain de seigle. Les faire frire dans l'huile Performance à 170 °c et réserver. Saler et poivrer les nuggets.
5. Mixer la pâte de noisette et ajouter le vinaigre de Xérès, l'huile Line, le jus de volaille, le sel et le poivre.
6. Réserver dans une poche à douille. Dresser sur le filet à votre inspiration.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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. Confectionner 6 beaux tronçons de blanc de poireaux de 7 à 8 cm de long. Les faire 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. Chauffer l'huile Line dans le four à 56°C avec l'ail, le citron combawa et le thym dans un plat sabot. Filmer pour bien infuser.
3. Passer les filets de turbot au gros sel 6 à 7 minutes puis bien les rincer. Les pocher dans l'huile Line pendant 20 minutes, puis prendre un papier absorbant pour les égoutter.
4. Ouvrir les coques à couvert avec un peu d'huile Line. Laisser environ 20 secondes puis décoquiller et déposer sur les tronçons de poireaux.
5. Garder les jus de cuisson pour les réduire puis les monter en beurre. Chinoiser et servir.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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



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

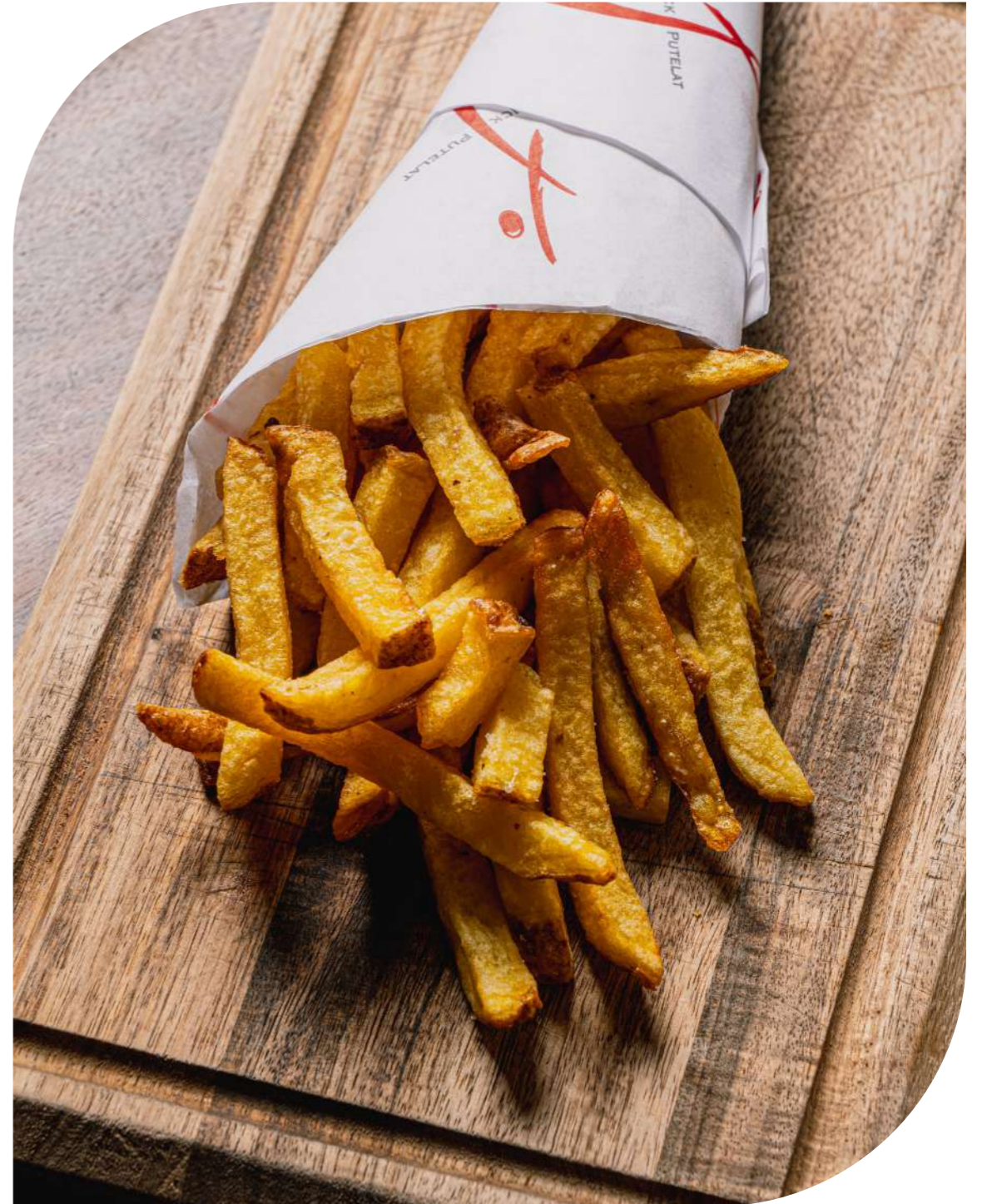


MES FRIT-AILS

1. Éplucher les pommes de terre. Les couper en gros bâtonnets de 7 à 8 cm de long sur un carré de 1 cm.
2. Laver ensuite les frites en deux bains d'eau tiède (et pas froide, cela évite le choc thermique), puis les essuyer dans un linge. Pocher dans un 1er bain à 150°C pendant 6 à 7 minutes en les remuant sans les casser puis égoutter.
3. Pour finaliser les frites, monter le bain d'huile à 170°C pour les plonger 2 à 3 minutes pour la coloration et le croustillant. Puis égoutter et saler.
4. Écraser les gousses d'ail au presse ail et mélanger bien. La cuisson de l'ail pressé se fait avec la chaleur des frites. Servir dans un cornet.

LE PLUS DU CHEF

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. Ciseler les oignons, couper en deux les gousses d'ail, ajouter le thym, le poivre puis faire suer le tout dans une casserole avec l'huile Gourmet. Déglacer avec le vin rouge, réduire à sec puis déglacer avec le fond blanc de volaille et laisser réduire de moitié.
2. Passer la préparation au chinois étamine, il doit rester au moins 6 cuillères à soupe de liquide légèrement sirupeux.
3. Ajouter les jaunes d'œufs puis émulsionner au coin du feu pour obtenir quelque chose de mousseux. Ajouter ensuite ¼ de litre d'huile Gourmet chauffée à 40°C.
4. Vérifier l'assaisonnement et servir tiède en saucière.

LE PLUS DU CHEF

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



PORTIONS : 6

HUILE : GOURMET

• INGRÉDIENTS •

Oignon rouge 100g
Vin rouge 1/2L
Ail 2 gousses
Thym frais 1 branche
Poivre blanc concassé 8g
Fond blanc de volaille 1/4L
Œufs 3 jaunes
Amphora Gourmet



PICOTI PICOTA

BEIGNETS DE HARICOTS BLANCS

1. Laver le céleri branche, éplucher la carotte et l'oignon puis clouter entièrement l'oignon avec les clous de girofle. Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier et les poireaux. Mettre le tout dans une casserole d'eau froide, ajouter les haricots blancs puis monter à ébullition. Bien écumer et laisser cuire lentement pour ne pas éclater les haricots. À $\frac{3}{4}$ de la cuisson assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin et laisser finir la cuisson lentement.
2. Après cuisson, enlever la garniture aromatique et égoutter les haricots en gardant 20 cl d'eau de cuisson. Garder 150 g d'haricots cuits, puis mixer le reste pour obtenir une purée d'haricots et réserver.
3. Pour confectionner la pâte à frire, commencer par gazer à l'aide d'une sodastream l'eau de cuisson. Puis mélanger le jaune d'œuf, l'eau d'haricot gazée, la farine et la fécule de maïs en remuant énergiquement. Monter ensuite l'huile Performance à 170°C.
4. À l'aide d'une araignée passer les haricots entiers dans la pâte à beignet puis les faire frire, les égoutter et les saler. Confectionner la sauce en mélangeant le jaune d'œuf, la purée d'haricot, la moutarde puis monter comme une mayonnaise. La détendre avec l'eau de cuisson des haricots à la sauce soja.
5. Dresser les haricots en ajoutant la sauce en filet et picorer avec un pic.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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



PORTIONS : 6

HUILES : PERFORMANCE/
GOURMET

• INGRÉDIENTS •

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

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

Fleur de sel PM
Poivre du moulin PM

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



RISOTTO CRÉMEUX, JAUNE D'ŒUF POCHÉ ET ÉMULSION BYRRH

1. Ciseler les échalotes et les faire suer dans l'huile Gourmet. Nacrer ensuite le riz et déglacer au fond blanc de volaille petit à petit en laissant évaporer. Renouveler l'opération jusqu'à la cuisson complète du riz (qui doit rester croquant).
2. Au moment de servir, ajouter la crème fraîche ainsi que 40 g d'huile Gourmet (ajoutez d'abord 20 g puis le reste ensuite) et le parmesan. Bien faire émulsionner à la cuillère en bois et réserver.
3. Clarifier les œufs sans percer les jaunes. Déposer dans un ramequin les jaunes d'œufs, les recouvrir d'huile Line et filmer pour les pocher à 63°C en vapeur pendant 45 minutes.
4. Dans une casserole porter à ébullition le vinaigre balsamique, le Byrrh et le fond blanc de volaille et laisser réduire de moitié. Mixer la préparation avec 125 g d'huile Gourmet pour obtenir une émulsion légère.
5. Pour le dressage, mettre le risotto crémeux au fond de l'assiette et déposer le jaune à l'aide d'une cuillère à trous au centre. Ajouter de la fleur de sel et du poivre du moulin.
6. Enfin, ajouter l'émulsion de riz.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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



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 1/4 L
Byrrh Quinquina 1/4 L
Fond blanc de volaille 1/4 L
Crème Fraîche 35% de matière grasse



1,2,3, POMME DE TERRE SOUFLÉE

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles de 2 à 3 mm maximum sans les laver, juste éponnées entre deux linges. A l'aide d'un emporte-pièce ovale, former chaque lamelle sans accroc (important).
2. Faire 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 égoutter les pommes de terre et les plonger dans le deuxième bain à 170°C pour réaliser le soufflement.
3. Au moment de servir, replonger les pommes soufflées dans un bain à 170°C en les arrosant à l'aide d'une cuillère pour les rendre croustillantes, puis les égoutter sur un papier absorbant et saler.

LE PLUS DU CHEF

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. Ciseler les $\frac{3}{4}$ de la botte de persil plat et écraser trois gousses d'ail puis ajouter ces ingrédients à l'huile Gourmet et laisser infuser à 50/55°C pendant 1 heure. Chinoiser et mélanger au bamix l'œuf à cette préparation puis saler et poivrer. Mettre la préparation dans un siphon, cartoucher deux fois et réserver à température ambiante.
2. Tailler les jambes de poulpe en cinq morceaux bien réguliers.
3. Fariner légèrement et faire frire à 160°C dans l'huile Elite jusqu'à ce que le poulpe soit bien croustillant.
4. Faire suer les échalotes ciselées puis ajouter la tomate confite en brunoise, le persil plat effeuillé, une gousse d'ail en fine lamelle et laisser cuire 5 à 6 minutes. Ajouter ensuite les escargots en les roulant délicatement.
5. Pour le dressage remuer bien le siphon et dresser un dôme dans une assiette creuse. Dresser à la pince les cinq morceaux de poulpe et cinq pièces d'escargots. Ajouter une cuillère de jus d'escargot, une cuillère de cuisson de poulpe et finaliser l'assiette.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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



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 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, porter à ébullition l'eau et l'huile Gourmet puis ajouter la farine. Dessécher ensuite sur feu doux de 5 à 7 minutes. Ajouter les œufs un à un et mettre en poche la préparation. Pocher en petits choux sur une plaque puis passer un coup de dorure avec un peu d'eau et le jaune d'œuf. Mettre trois grains de sucre par choux et faire cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes et réserver.
2. À l'aide d'un robot confectionner le malto-line. Mettre le malto dextrine dans la cuve puis ajouter l'huile Line au fur et à mesure pour confectionner cette poudre puis réserver.
3. Pour le crémeux orange, mettre le jus d'orange et le sucre dans une casserole puis porter à ébullition. Ajouter les œufs, faire cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition puis ajouter l'huile Gourmet et la gélatine et laisser refroidir. Battre au fouet puis mettre en poche la préparation et réserver.
4. Fouetter la crème en ajoutant le sucre glace puis mettre en poche et réserver la crème fouettée.
5. Pour le dressage, confectionner un disque de maltoline à l'aide d'une passette puis déposer cinq mini choux en intercalant le crémeux orange et la crème fouettée. Râper par-dessus un zeste d'orange au microplane.

LE PLUS DU CHEF

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

LA TOUCHE DU TERROIR

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



PORTIONS : 6

HUILES : GOURMET / LINE

• INGRÉDIENTS •

Pâte à choux :

Eau 1/4 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 •