

Mes recettes **AMPHORA**

Édition 2026



**MES RECETTES
DE BOUILLON**

par F.Putelat

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Mes recettes
AMPHORA
PAR F.PUTELAT



Le Chef Franck Putelat 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 ».

FRANCK PUTELAT

Chef  et MOF 2019,
La Table de Franck Putelat
Carcassonne





Le mot du Chef

Les recettes de bouillon font partie des préparations les plus simples de notre patrimoine culinaire. Pourtant, derrière cette simplicité se cache l'essence de la cuisine. On se rassemble, on se réconforte en lisant ce livret de recettes bien huilées.

**Bon appétit, la cuisine est belle,
l'aventure continuera.**

170F 19
Antoine Girard

Retrouvez en vidéo
les coulisses du shooting
photo du livre de recettes





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

48 pièces d'escargots
petits gris
PM gros sel
1 carotte
1 oignon clouté de girofle
1 échalote entière
1 poireau (blanc)
1 bouquet garni
1 feuille de laurier
1/2 l de vin blanc
1 l d'eau déminéralisée

ACCOMPAGNEMENT

125 gr de beurre demi-sel
50 gr **d'huile Gourmet**
1 tête d'ail
40 gr d'échalote
1 botte de persil plat
1 trait de pastis



12 ESCARGOTS — PERSILLÉS —

- 1 Dégorger au gros sel pendant 6 heures.
- 2 Laver les escargots.
- 3 Blanchir les escargots 5 minutes, décoquiller.
- 4 Enlever le cloaque (tube digestif, canal urinaire).
- 5 Cuire dans la nage confectionnée de vin blanc, eau, légumes entiers, bouquet garni, laurier puis sel/poivre.
- 6 Cuire 4/5 heures à frémissement.
- 7 Refroidir, décoquiller.
- 8 Confectionner un beurre d'escargot foisonné à l'huile Gourmet. Mettre au mixeur, ail, échalote, persil, ajouter le beurre pomme en dés, l'huile gourmet et un trait de Pastis.
- 9 Coquiller les escargots, ajouter le beurre.
- 10 Cuire au four à 180°C pendant 10/12 minutes.
- 11 Servir très chaud.

LE + DU CHEF

Ajouter un disque de pain de mie sur chaque escargot pour imbiber le beurre à la cuisson.





HUILE LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

6 poireaux
8 cl d'huile Line
20 gr de moutarde
à l'ancienne
PM sel
PM poivre du moulin
2 cl de vinaigre de poivre
de Timut
PM quelques herbes



POIREAU VINAIGRETTE

- 1 Bien nettoyer les poireaux.
- 2 Enlever le vert sans les jeter.
- 3 Bien laver en gardant la racine pour la cuisson.
- 4 Fendre les poireaux en commençant à 6 cm des racines.
- 5 Botter les poireaux à l'aide d'une ficelle.
- 6 Confectionner un jus de poireau avec l'eau, le vert de poireau et le sel, cuire 30 minutes, passer au chinois. Porter à ébullition le jus, vérifier l'assaisonnement puis mettre les blancs pendant 15/20 minutes. Égoutter sur une plaque à trou, laisser refroidir.
- 7 Confectionner la vinaigrette en mélangeant moutarde en grains, vinaigre, sel, poivre et huile Line.
- 8 Disposer les poireaux sur un plat, napper de vinaigrette, ajouter quelques herbes.

LE + DU CHEF

Ajouter sur les poireaux un œuf cuit dur haché.





HUILE LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 harengs frais
1 oignon
1 carotte
1/2 fenouil
1 feuille de laurier
PM clou de girofle
PM poivre noir
PM graines de coriandre
2 cl de vinaigre
de vin blanc
15 cl de vin blanc
PM gros sel
1 citron jaune
1 citron vert
25 cl d'**huile Line**
300 gr de pommes de terre



HARENG & POMME — A L'HUILE —

- 1 Lever les harengs en filet, désarêter le plus grand nombre, cuire au gros sel avec un zeste de citron jaune et un zeste de citron vert pendant 5 heures.
- 2 Dessaler à l'eau claire 30 minutes.
- 3 Nettoyer les légumes, les tailler. Dans un plat en terre mettre au fond les légumes, les harengs puis recouvrir de nouveau de légumes, ajouter les liquides et les épices.
- 4 Cuire au four à couvert 10 minutes à 200°C.
- 5 À la sortie du four, ajouter l'huile Amphora Line.
- 6 Laisser mariner 2/3 jours.
- 7 Éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles de 5 cm d'épaisseur.
- 8 Cuire dans l'huile des harengs à couvert, qu'elles deviennent confites.
- 9 Dressage en harmonie, les pommes de terre, les filets de harengs.

LE + DU CHEF

Servir tiède.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

6 gros oignons de Citou
PM d'huile Gourmet
1 cuillère à soupe
de sucre roux
1/4 cl de vin blanc
6 gros oignons épluchés
couper en 4 pour obtenir
3/4 de jus d'oignon
PM poivre du moulin
PM sel de Gruissan
1 gousse d'ail
PM thym frais
1/2 l de fond blanc
de volaille
12 tranches de baguette
de tradition
60 gr Comté 12 mois
d'affinage



SOUPE A L'OIGNON

- 1 Centrifuger les 6 gros oignons pour obtenir un jus.
- 2 Emincer les oignons finement dans une cocotte en fonte.
- 3 Faire chauffer l'huile Gourmet.
- 4 Ajouter les oignons, l'ail, le thym frais, laisser suer jusqu'à l'obtention d'une légère coloration blonde.
- 5 Ajouter le sucre pour obtenir une légère coloration, puis déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié.
- 6 Ajouter le jus d'oignon centrifugé et le bouillon de volaille.
- 7 Cuire 30 minutes à frémissement.
- 8 Vérifier l'assaisonnement.
- 9 Disposer la soupe dans le bol tête de lion.
- 10 Déposer 3 tranches de pain par bol, râper un peu de Comté au microplane par-dessus.
- 11 Passer au four 20 minutes puis servir.

LE + DU CHEF

À la saison de la truffe, ajouter quelques dés de truffe noire au fond du bol lors du montage.





HUILE LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 œufs
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe
de moutarde
15 cl **d'huile Line**
1 cuillère à soupe
de vinaigre rouge
PM sel fin
PM poivre du moulin
PM persil plat



ŒUF DUR MAYONNAISE

- 1 Sortir les œufs pour qu'ils soient à température ambiante.
- 2 Porter à ébullition 2 litres d'eau, 30 gr de gros sel.
- 3 Déposer délicatement les œufs, cuire 9 minutes à frémissement, glacer, écaler, réserver dans un peu d'eau froide pour ne pas les blesser.
- 4 Dans une calotte, mélanger les jaunes, poivre, sel fin, moutarde.
- 5 Monter à l'huile Line.
- 6 Ajouter le vinaigre et bien remuer.
- 7 Mettre en poche à douille.
- 8 Couper les œufs en deux dans le sens de la longueur, bien recouvrir de mayonnaise.
- 9 Parsemer de persil ciselé.

LE + DU CHEF

Ajouter une petite boîte de thon au naturel écrasé à la fourchette dans la mayonnaise.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

800 gr d'épaule de veau
2 carottes entières
1 oignon entier
1 blanc de poireau
1 branche de céleri
(le cœur)
20 cl de crème fraîche
1 jaune d'œuf
5 cl **d'huile Gourmet**
50 gr de farine
PM sel
PM noix de muscade
PM sel/poivre
200 gr de riz
de Marseillette
1 oignon
30 cl **d'huile Gourmet**
40 cl de jus de cuisson
de viande
50 gr de beurre
en dés bien froid



BLANQUETTE DE VEAU & RIZ PILAF

- 1 Couper en gros dés le veau.
- 2 Couvrir d'eau froide à hauteur, monter à ébullition, écumer, ajouter le sel, la garniture aromatique.
- 3 Cuire à frémissement pendant 1h30/2h.
- 4 Après cuisson, décanter la viande d'un côté, les légumes entiers de l'autre, garder 40 cl de jus de cuisson (riz).
- 5 Confectionner le roux (huile/farine).
- 6 Ajouter le bouillon de cuisson.
- 7 Cuire 5 minutes, lier avec le mélange crème, jaune d'œuf, un trait de noix de muscade, vérifier l'assaisonnement.
- 8 Remettre la viande à chauffer sans ébullition.
- 9 Émincer l'oignon très fin, suer à l'huile Gourmet, ajouter le riz, nacrer, sel, poivre, ajouter le jus de cuisson de la viande cuire 12 minutes avec un couvercle.
- 10 Égrener en ajoutant le beurre.
- 11 Couper les légumes de cuisson régulièrement pour les ajouter sur le riz.

LE + DU CHEF

Un reste de viande de blanquette, mélanger au riz juste poêlé, écraser à la fourchette avec deux œufs cassés dedans le soir, j'adore.





HUILES LINE / GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

200 gr de farine
2 œufs
PM **d'huile Line**
PM sel fin
1/2 oignon
1 courgette (en dés)
1 blanc de poireau (ciselé)
1 citron jaune
PM **d'huile Gourmet**
2 gousses d'ail
(en lamelles)
50 gr de ricotta
•
1/4 l de jus de légumes
50 gr de beurre
PM **d'huile Line**
•
PM mozzarella séchée



RAVIOLES DE LÉGUMES DU MOMENT

- 1 Confectionner la pâte à ravioles (farine, œuf, sel fin, huile Line), reposer 2 heures.
- 2 Étaler finement.
- 3 Réaliser la farce de légumes : suer l'oignon ciselé, les dés de courgettes, l'ail, le poireau, laisser cuire lentement à couvert.
- 4 Après cuisson, écraser à la fourchette, passer le citron au microplane en ajoutant le zeste, lier à la ricotta.
- 5 Confectionner les ravioles.
- 6 Cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée huilée, dans une poêle, chauffer l'huile Gourmet et caraméliser les ravioles légèrement.
- 7 Disposer dans une assiette creuse, un trait de jus de légumes monté à l'huile Line et le beurre.
- 8 Une râpée de mozzarella séchée.

LE + DU CHEF

Ajouter par-dessus les ravioles quelques mini légumes juste glacés pour un mélange de texture.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 morceaux de saucisse
de 250 gr de Toulouse
6 gousses d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier
PM **d'huile Gourmet**
500 gr de pommes
de terre ratte
100 gr de beurre
100 gr **d'huile Gourmet**
10 cl de lait entier
PM sel gros
PM sel fin
PM poivre du moulin



SAUCISSE PURÉE

- 1 Cuire les pommes de terre ratte à la peau, saler.
- 2 Après cuisson, éplucher, passer à chaud au moulin à purée, ajouter le lait.
- 3 Monter au beurre froid puis à l'huile Gourmet.
- 4 Vérifier l'assaisonnement, réserver au chaud.
- 5 Dans un plat Sabot, chauffer un peu d'huile Gourmet.
- 6 Piquer légèrement les saucisses et déposer-les dans le plat.
- 7 Ajouter l'ail, le thym, le laurier puis rôtir entre 8 et 9 minutes chaque face.
- 8 Déposer la purée bien chaude dans un plat puis la saucisse dessus, un peu de jus de cuisson.

LE + DU CHEF

Préparer une sauce marchand de vin, échalote, vin rouge.
Se réalise également avec une saucisse de veau (pas de porc).





HUILES GOURMET /
PERFORMANCE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 steaks de bœuf de 200 g
1 kg de pommes de terre
Monalisa
PM d'huile Gourmet
PM d'huile Performance
30 gr de beurre
PM sel fin
PM poivre du moulin



STEAK FRITES

- 1 Peler les pommes de terre, couper les en bâtonnets de 0.5x0.5. Rincer à l'eau froide, sécher sans les casser dans un linge.
- 2 Chauffer l'huile performance à 130°C, pocher les pommes de terre pendant 5 minutes sans coloration.
- 3 Égoutter sur une plaque avec un papier absorbant.
- 4 Sur une plaque, assaisonner les steaks de sel et de poivre du moulin. Laisser à température ambiante.
- 5 Préchauffer une poêle à bonne taille avec l'huile Gourmet.
- 6 Colorer de chaque face 2/3 minutes en arrosant.
- 7 Sortir puis reposer 5 minutes.
- 8 À la minute, pocher les frites à 160°C pour la coloration, poêler les steaks au beurre frais.
- 9 Servir très chaud sur assiette.
- 10 Sortir les frites, égoutter, saler, servir.

LE + DU CHEF

J'adore ajouter une gousse d'ail à la râpe sur les frites.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 filet de saumon désarêté
sans peau
2 bouquets d'oseille
1 échalote
1/4 l de vin blanc
1/2 l de crème
20 gr de beurre
2 cl **d'huile Gourmet**
PM sel fin
PM poivre du moulin
PM huile d'olive



SAUMON BEURRE BLANC A L'OSEILLE

- 1 Equeuter, laver l'oseille, essorer.
- 2 Ciseler l'échalote, faire suer au beurre et à l'huile Gourmet.
- 3 Déglacer au vin blanc, réduire de moitié puis déglacer avec la crème.
- 4 Cuire 10/15 minutes, lier au beurre frais, vérifier l'assaisonnement, chinoiser et réserver.
- 5 Ciseler la moitié de l'oseille.
- 6 Ajouter dans la sauce, mixer.
- 7 Escaloper le saumon en grosse épaisseur, saler, poiver et huiler. Passer 3 minutes à la salamandre, égoutter, graisser sur assiette.
- 8 Repasser 10/20 secondes sous la salamandre.
- 9 Ajouter la deuxième moitié d'oseille dans la sauce puis mixer sans ébullition.
- 10 Masquer de sauce à l'oseille.

LE + DU CHEF

Idéal également avec un loup de Méditerranée.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Baba :

250 gr de farine
25 gr de levure
50 gr de miel
80 gr de beurre
20 gr d'huile Gourmet
8 œufs
PM zeste orange, citron,
citron vert
7 gr de sel

Sirop :

300 gr d'eau
100 gr de Rhum
1 orange en écorce
1 branche de thym



BABA AU RHUM

- 1 Au batteur, au crochet faire tourner la farine, la levure et les zestes puis ajouter les œufs.
- 2 Ajouter le miel, le beurre fondu et l'huile Gourmet.
- 3 Ajouter le sel.
- 4 Débarrasser dans un cul de poule et laisser pousser à température ambiante pendant 30 minutes.
- 5 Graisser les moules.
- 6 Mouler dans les moules à baba.
- 7 Cuire 15 minutes à 180°C.
- 8 Laisser refroidir.
- 9 Faire chauffer le sirop et mettre les babas à tremper.
- 10 Les laisser jusqu'à ce qu'ils prennent le double de leur volume.
- 11 Égoutter puis dresser.

LE + DU CHEF

Ajouter de la crème chantilly vanillée et des fruits de saison.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

250 gr de chocolat noir
Veliche Sentation
25 gr **d'huile Gourmet**
150 gr d'œufs
70 gr de sucre
300 gr de blanc d'œufs



MOUSSE AU CHOCOLAT

- 1 Faire fondre le chocolat noir avec l'huile Gourmet.
- 2 Monter les blancs d'œufs.
- 3 Monter à part les jaunes avec le sucre.
- 4 Mettre les jaunes avec le chocolat.
- 5 Faire le mélange avec blancs d'œufs.
- 6 Laisser poser 2 heures à +3°C.

LE + DU CHEF

J'adore aussi quelques morceaux de chocolat noir, blanc et lait en copeaux pour apporter une autre texture en bouche.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Pomme :

6 pommes Golden
50 gr de sucre
1 gousse de vanille
PM cannelle en poudre
20 gr **d'huile Gourmet**

Crumble :

100 gr de farine
80 gr de sucre
40 gr de beurre
40 gr **d'huile Gourmet**
2 gr de sel



CRUMBLE AUX POMMES

- 1 Dans un cul de poule, mélanger l'huile Gourmet, le sucre, la vanille et la cannelle.
- 2 Dans un plat sabot, disposer de jolis quartiers de pommes en rosace.
- 3 Cuire jusqu'à obtenir des pommes fondantes.
- 4 Au batteur à la feuille, mélanger farine, sucre, sel et l'huile Gourmet puis ajouter le beurre froid.
- 5 Sabler la pâte sur la table.
- 6 Recouvrir les pommes avec la pâte.
- 7 Enfourner à 180°C pendant 25 minutes.

LE + DU CHEF

Servir tiède avec une glace vanille.





HUILE ELITE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pommes Golden rosées
1 gousse de Vanille
PM **d'huile Elite**
170 gr de farine
170 gr de fécule
30 gr de levure chimique
25 cl d'eau

Sauce :

150 gr de sucre
40 cl de cidre
PM parure de pomme
PM eau
PM sucre glace



BEIGNETS DE FRUITS

- 1 Peler, vider, couper en tranches horizontales de 2cm d'épaisseur puis ajouter la vanille en grains, filmer.
- 2 Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique délayer à l'eau et reposer 12h.
- 3 Préchauffer la friteuse à 150°C.
- 4 Tremper les disques de pommes dans l'appareil puis frire délicatement.
- 5 Cuire le sucre avec un peu d'eau, y ajouter les parures de pomme, laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles deviennent blondes, puis déglacer au cidre, laisser réduire, passer au chinois et enfin réserver.
- 6 Mettre une cuillère de caramel de Cidre au fond de l'assiette, déposer 2 disques de beignets, saupoudrer de sucre glace.

LE + DU CHEF

Vous pouvez également réaliser cette recette avec d'autres fruits : ananas, mangue, poire et servir avec une crème glacée comme rhum raisin.





HUILE GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Pâte à chou :

1/2 gousse de vanille
de Tahiti
125 gr d'eau
30 gr de beurre
30 gr **d'huile Gourmet**
2 gr de sel
2 gr de sucre
83 gr de farine
135 gr d'œuf
1 œuf (dorure)

Glace vanille :

50 cl de lait entier
10 cl de crème fleurette
35 gr de beurre
5 jaunes d'œufs
100 gr de sucre
1 gousse de vanille
fendue en deux
15 gr **d'huile Gourmet**

Sauce chocolat :

15 cl de lait entier
5 cl de crème fleurette
15 gr de sucre
90 gr de Chocolat noir
Veliche sensation
8 cl **d'huile Gourmet**

PROFITEROLES

- 1 Dans une casserole verser l'eau, le sel, le sucre, l'huile Gourmet, le beurre en dés, la vanille et porter à ébullition.
- 2 Éteindre le feu, ajouter la farine en pluie et mélanger à la spatule en bois énergiquement pour dessécher la pâte en restant sur le feu.
- 3 Hors du feu incorporer les œufs.
- 4 Mettre en poche avec une douille unie, réaliser des choux de belles tailles.
- 5 Cuire à 180°C 25 minutes à four ventilé.
- 6 Cuire tous les ingrédients ensemble, maturer 48 h puis turbiner – ou alors acheter 1L de glace vanille de belle qualité.
- 7 Faire bouillir le lait + crème + sucre, ajouter chocolat noir bien remuer et ajouter l'huile en fin de préparation.
- 8 Couper les profiteroles en deux, ajouter la glace vanille refermer et servir.

LE + DU CHEF

On peut également faire trois parfums de glaces différentes (vanille, café, chocolat) dans les choux et aussi trois sauces (chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc).
Le must : une pointe de chantilly vanille.



Remerciements



Faire du neuf avec du vieux... et quoi de mieux que les Bouillons pour illustrer au mieux cette tendance ?!

Les Bouillons se multiplient à travers la France. Leur concept « recettes simples (mais oh combien délicieuses...) à des prix abordables » répond à une attente de plus en plus importante : se faire plaisir sans se ruiner !

Une fois de plus le Chef Putelat a mis toute son excellence dans la réalisation de ces incontournables de nos assiettes.

Et cette année ce ne sont pas 10 mais 15 plats que le Chef a revisité afin de nous offrir un livre recettes qui se rapproche au plus près d'une vraie carte de Bouillons. Merci Chef !

Egalement un grand merci aux personnes qui ont rendu ce projet possible, bien sûr je pense au Chef Michel PERRON et ses équipes ainsi qu'à l'agence PHENIX Studio !

Bonne lecture et surtout bon appétit !

*Alexandre ETIENNE,
Chef de produits Amphora*





AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •