

# Atelier autour de la Moutarde

Par le Chef Moutarde



## Ingrédients

### CRACKERS À LA MOUTARDE :

- 21 jaune d'œuf
- > 125g de farine
- > 20g d'huile
- > 30ml de lait
- > 40g de comté
- > 4 càc de moutarde
- > 1 càs de graines de moutarde

### TATAKI DE BOEUF À LA MOUTARDE

- 1 filet de boeuf
- > 4 poireaux
- > 3 échalotes
- > 1 pot de moutarde à l'ancienne
- > 1 càs de crème d'Isigny
- > 20cl d'huile d'olive
- > 10cl de crème de cassis
- > Quelques cornichons

## Directions

### CRACKERS À LA MOUTARDE

- Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se décolle bien de votre bol.
- Étalez cette boule de pâte entre de feuilles de papier cuisson légèrement huilée. Il faut obtenir une plaque plus fine qu'un 1/2 centimètre.
- Retirez la feuille de cuisson du dessus et marquez à l'aide d'un couteau, votre pâte pour tracer la découpe de vos crackers (en carré).
- Faites cuire 10-15min au four à 180°C (vérifiez bien la cuisson selon la finesse de votre plaque).
- Une fois cuits, laissez les crackers dans le four en entrouvrant la porte pour évacuer la vapeur.
- Séparez vos crackers, c'est prêt !

### TIPS DU CHEF

Préparez votre base de crackers nature, séparer en plusieurs bols pour ajouter différentes saveurs de moutarde, cela multipliera les goûts !

### TATAKI DE BOEUF À LA MOUTARDE

- Dans une poêle chaude et sans matières grasses, faites cuire votre viande de chaque côté jusqu'à obtenir une belle croûte caramélisée.
- Une fois cuite, badigeonnez votre viande de moutarde à l'ancienne.
- Dans un bol, mélangez l'huile et la crème de cassis. Ajoutez la viande, retournez la dans cette marinade et réservez au frais minimum 3h.



# Atelier autour de la Moutarde

Par le Chef Moutarde



## Ingrédients

### CRUMBLE DE POIRES À LA MOUTARDE

4 poires

> 100g de sucre

> 30g de beurre

> 1 càs de moutarde à l'ancienne

> 50 g de beurre

> 50 g de sucre

> 50 g de farine

> 50 g de poudre d'amande

> 1 càc. de cacao en poudre

> 2 càc de moutarde

Fallot aux fèves de cacao

## Directions

### TATAKI DE BOEUF À LA MOUTARDE (suite)

- Dans une poêle beurrée, faites suer vos échalotes ciselées, ajoutez les poireaux pour obtenir des légumes bien fondants. Une fois cuit, ajouter 1 cuillère de moutarde à l'ancienne et une autre de crème d'Isigny.
- Préparez un condiment avec de la moutarde à l'ancienne, de l'échalote ciselé et des cornichons coupés en petits dés.
- Sortez votre viande du frigo, enlevez le surplus de marinade sur la viande.
- Découpez de fines tranches avec un couteau bien aiguisé.
- Pour le dressage, déposez quelques tranches de tataki, ajoutez une quenelle de condiment, votre fondue de poireaux puis nappez la marinade sur la viande.

### TIPS DU CHEF

Agrémentez votre marinade comme bon vous semble, plus vous ajouterez des épices plus votre viande sera parfumée

### CRUMBLE DE POIRES À LA MOUTARDE

- Épluchez et coupez en petits dés vos poires.
- Dans une poêle, faites chauffer à feu moyen, votre sucre sans remuer. Une fois le caramel fait, sortez-le du feu puis ajouter le beurre et la moutarde.
- Remettez sur le feu à feu doux si le caramel a figé.
- Ajoutez les poires, baissez le feu et laissez compoter.
- Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients du crumble jusqu'à obtenir une pâte lisse granuleuse.
- Déposez des morceaux de pâte sur une plaque et faites cuire le crumble à 180°C pendant 20min.
- Une fois le crumble refroidi, déposez de poires dans un récipient et parsemez de crumble.

### TIPS DU CHEF

Vous pouvez également cuire votre crumble assemblé: déposez la pâte à crumble cru sur vos poires dans un plat au four. Le crumble est encore meilleur tiède.