

Coffret cadeau **fnac**

Coffret cadeau **fnac**
Collection en série limitée



**ATELIER
CULINAIRE**

cuisine
attitude
BY CYRIL LIGNAC

Un cours de cuisine de 3 heures pour 1 personne avec
le Chef de l'atelier et un tablier brodé* à l'effigie de l'école

- Cours suivi d'une dégustation avec le Chef de l'atelier
- 4 idées de recettes dans ce coffret

*Le tablier est à retirer directement sur place.

Livret imprimé
par Leclerc



En partenariat avec :

cuisine  attitude
BY CYRIL LIGNAC

fnac
.com

cuisine  attitude
BY CYRIL LIGNAC



L'**Atelier Cuisine Attitude** est
l'essence même de la philosophie
du Chef Cyril Lignac.

Elle exprime ses valeurs de transmission,
son attachement au patrimoine gastronomique,
et sa vision contemporaine de la cuisine française.

Aux côtés du Chef et de son équipe,
néophytes et amateurs avisés y apprendront
les techniques et astuces d'une cuisine gourmande
et savoureuse autour de produits d'exception,
à l'endroit même où le chef élabore ses recettes.

Les cours étant limités à 10 personnes maximum,
une attention particulière est accordée aux
apprentis les moins initiés.

Quant aux plus éclairés, ils découvrent
toutes les astuces et tours de mains professionnels.



4

L'atelier

L'Atelier Cuisine Attitude prend place dans un lieu atypique, au cœur de Paris, dans le 3^e arrondissement. Le studio KO, déjà à l'origine du design du restaurant Le Quinzième, a pensé cette surface de 260 m² comme un espace ouvert et résolument contemporain.

Élégant et convivial, le cadre unique de Cuisine Attitude met en scène un atelier de création, surplombé d'une sublime verrière. Son plan de travail fonctionnel, réservé à 10 personnes, optimise le confort des élèves et du Chef.

L'univers gourmand de Cuisine attitude se complète d'une boutique. Le Chef y propose une sélection de produits, alliant fonctionnalité et qualité, ainsi que ses ouvrages culinaires.



5

Les cours

Cyril Lignac propose de découvrir ses recettes favorites autour de produits de saison. Les harmonies de saveurs et les gestes simples et précis sont enseignés pour le plaisir de reproduire ces plats, facilement, chez soi.

Chaque cours de cuisine est suivi d'un moment de dégustation et d'échange autour des réalisations et de l'apprentissage de chacun. Les cours ont lieu du mardi au samedi et se déroulent de 10h00 à 13h00 ou de 15h00 à 18h00.

Le cours comprend deux heures de préparation suivi d'une heure de dégustation avec le Chef de l'atelier. Un tablier brodé à l'effigie de l'école à retirer pendant le cours est inclus.



Ravioles de langoustines

de pêche bretonne aux épices tandoori,
crème de langoustines parfumée au citron vert



4 PERSONNES

PRÉPARATION
20 MINUTESCUISSON
40 MINUTES

Ingrédients

LA CRÈME DE LANGOUSTINES :

2 kg de pinces
de langoustines
1 oignon
2 carottes
1 branche de céleri
1/2 tête d'ail
2 cuillerées à soupe de
concentré de tomates
2 tomates fraîches
5 cl de vin blanc
1L de crème liquide
2 zestes de citron vert

LES RAVIOLES DE LANGOUSTINES :

12 pièces de Langoustines
Sel fin
tandoori
Huile d'olive
8 feuilles de pâtes
à ravioles chinoise
2 jaunes d'œufs

Préparation

LA CRÈME DE LANGOUSTINES :

Décortiquer les langoustines, jeter les têtes, réserver les corps au frais et utiliser les pinces pour la sauce. Dans un sautoir, faire revenir les pinces à bonne coloration puis ajouter la garniture aromatique taillée. Faire suer le tout pendant 5 minutes puis déglacer au vin blanc et ajouter le concentré. Mélanger et verser la crème.

Laisser cuire une heure à petits frémissements, mixer si nécessaire puis passer à la passette fine. Parfumer avec les zestes de citron vert. La sauce doit être nappante et onctueuse.

LES RAVIOLES :

Ouvrir en deux les langoustines et retirer le boyau. Les découper en petits cubes, les mettre dans un saladier puis ajouter le tandoori et le sel. Assaisonner d'huile d'olive. Mélanger le tout et réserver au frais.
Sur une feuille de pâte à raviolo chinoise, passer du jaune d'œuf au pinceau, déposer une cuillère à café du mélange, fermer la raviolo, en collant la deuxième feuille de pâte chinoise.
Avec un emporte-pièce de 5.5 cm de diamètre, tailler la raviolo.

LA CUISSON DES RAVIOLES :

Préparer une casserole d'eau, légèrement salée, [10 g/l] comme pour la cuisson des pâtes, attendre l'ébullition et y plonger les ravioles 2/3 min, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Les sortir délicatement avec une araignée et les poser sur du papier absorbant. Dresser tout de suite.

LE DRESSAGE :

Dans une assiette creuse, disposer 3 ravioles. Dessus déposer à la cuillère de la sauce émulsionnée. Saupoudrer d'une petite pincée de piment d'Espelette, pour la décoration.



4 PERSONNES

PRÉPARATION
45 MINUTESCUISSON
30 MINUTES

Ingrédients

LA LONGE DE VEAU :

1 longe de veau de 600 g
Poivre de Timut du Népal
25 g de beurre
Huile d'arachide
Sel et poivre du moulin
Fleur de sel de Guérande

LA PURÉE D'ARTICHAUTS :

1 kg de fond d'artichauts
1 échalote
1 carotte
1L de bouillon de légumes
50 g de vin blanc
1 l de lait entier
50 g de beurre demi-sel
Sel fin

LES PAMPLEMOUSSES :

2 pamplemousses

Préparation

LA LONGE DE VEAU :

Parer la longe de veau, enlever le gras en surface et les petits nerfs, pour que la longe soit bien nette. Il faut garder les parures de veau pour faire le jus. Les réserver au frais.
Une fois la longe parée, détaillez-la en portion de 150 g. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Réserver au frais.

LA PURÉE D'ARTICHAUTS :

Casser la queue des artichauts mais ne pas la couper, effeuiller les premières feuilles et tailler droit le fond des artichauts. Puis tailler à la limite du foin et les tourner. Enlever le foin à la cuillère, puis les citronner pour éviter l'oxydation. Dans une sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, déposer les fonds d'artichauts, les assaisonner de sel fin et ajouter la garniture aromatique taillée finement, pour qu'elle puisse dégager tout son arôme. Déglacer au vin blanc, cuire quelques minutes, puis mouiller au bouillon de légumes, laisser cuire environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les fonds soient très fondants. Au terme de la cuisson, les égoutter et les verser dans le bol du mixeur, verser un peu de jus de cuisson. La purée doit être bien lisse pour cela ajouter une belle noix de beurre pour la faire briller. La réserver au chaud dans une casserole.

LES PAMPLEMOUSSES :

Éplucher à vif les pamplemousses, puis en retirer les suprêmes. Puis les réserver sur une assiette au frais.

CUISSON DU VEAU :

Dans une sauteuse, ajouter une noix de beurre, une fois noisette, ajouter les médaillons de veau assaisonnés de sel fin et de poivre du moulin, les saisir sur toutes les faces. Les cuire à feu vif 6 minutes pour qu'elles soient rosées.

LA FINITION ET LE DRESSAGE :

Dans les assiettes plates et chaudes, déposer une jolie larme de purée d'artichaut, le médaillon de veau, parsemer de fleur de sel de Guérande et de poivre Timut concassé, puis déposer quelques gouttes de jus de cuisson autour. Pour finir, déposer délicatement trois suprêmes de pamplemousse. Servir et déguster aussitôt.

6

7



Lotte cuisinée au curry Madras

en cocotte, riz basmati



4 PERSONNES

PRÉPARATION
20 MINUTESCUISSON
55 MINUTES

Ingrédients

LA SAUCE CURRY :

1 trait d'huile d'olive
1 oignon blanc
2 tiges de citronnelle
50 g de gingembre frais
60 g de curry madras en poudre
50 g de noix de coco râpée
300 g de lait de noix de coco
1 l de crème liquide

LA DÉCORATION :

1 pomme verte granny Smith
1 noix de coco fraîche
Piment d'Espelette

LA LOTTE :

1 queue de lotte de 600 g
1 trait d'huile d'olive
Sel fin

LE RIZ BASMATI :

200 g de riz basmati
Gros sel
15 g de beurre
100 g de bouillon de légumes

Préparation

LA SAUCE :

Éplucher l'oignon blanc, la citronnelle et le gingembre et les émincer finement. Dans une large sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, faire revenir sans coloration les oignons, ajouter le gingembre et la citronnelle, cuire le tout pendant 10 min. Ajouter le curry, le faire infuser, puis la noix de coco en poudre, verser le lait de coco et la crème. Laisser cuire 20 minutes à petits frémissements. Au terme de la cuisson, mixer et passer la sauce, verser la dans une grande sauteuse.

LA DÉCORATION :

Tailler la pomme en bâtonnet en gardant bien la peau, râper la noix de coco afin d'obtenir des jolis copeaux.

LA LOTTE :

Détailler la lotte, puis la tailler en cubes pas trop petits, dans une poêle, verser un trait d'huile d'olive, assaisonner de sel fin les morceaux de lotte et les colorer, les plonger dans la sauce curry chaude et laisser cuire doucement 5 minutes.

LE RIZ :

Dans une grande chauffante d'eau salée (soit 10 g par litre) bouillante, verser le riz rincé et laisser cuire 10 minutes. Le rincer et le réserver de côté.

LE DRESSAGE :

Dans une sauteuse, verser le bouillon de légumes, ajouter une noisette de beurre, mélanger et ajouter le riz, le réchauffer. Déposer une cuillère dans des emporte-pièces de 8 cm de diamètre dans les assiettes creuses, dessus déposer les morceaux de curry de lotte et décorer de bâtonnets de pommes et des copeaux de noix de coco fraîche. Parsemer de piment d'Espelette. Ajouter un peu de sauce chaude au dernier moment autour du riz.



4 PERSONNES

PRÉPARATION
45 MINUTESCUISSON
25 MINUTES

Ingrédients

LA GLACE À LA VANILLE :

500 g de crème liquide
500 g de lait entier
10 jaunes d'œufs
180 g de sucre semoule
6 gousses de vanille

LES MOULES :

25 g de beurre pommade
25 g de sucre semoule

L'APPAREIL À SOUFFLÉ :

250 g de chocolat Tainori
50 g de beurre
8 blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs

FINITION :

30 g de sucre glace

Préparation

LA GLACE À LA VANILLE :

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la pulpe de vanille. Dans une casserole, verser le lait et la crème, donner une ébullition. Verser ce mélange sur le mélange jaunes / sucre, mélanger le tout et verser de nouveau dans la casserole sans donner de bouillon. Quand la crème est prête, la verser dans la sorbetière. Turbiner et réserver au congélateur.

LE BEURRAGE DES MOULES :

A l'aide d'un pinceau, toujours dans le même sens de bas en haut, beurrer les moules à soufflés et les sucrer en tapant légèrement pour retirer l'excédent de sucre.

L'APPAREIL À SOUFFLÉ :

Dans un bain marie, verser le chocolat et le beurre. Quand le tout est fondu, le retirer du bain marie et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser les blancs d'œufs dans le bol du batteur, commencer à les monter. Quand les blancs deviennent mousseux, verser le sucre. Quand le mélange est presque ferme, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger quelques secondes. Verser le chocolat dans un grand saladier, ajouter $\frac{1}{4}$ des blancs d'œufs montés en neige à la préparation de chocolat fondu et remuer à la maryse, puis ajouter le restant des blancs montés délicatement. Verser le mélange dans une poche avec une douille unie.

Verser l'appareil à soufflé dans chaque moule, bien les remplir. Lisser à l'aide d'une grande spatule. Bien nettoyer les bords des moules et faire une bordure en pinçant avec le pouce et l'index entre le moule et l'appareil.

LA CUISSON ET LE DRESSAGE :

Déposer les soufflés sur une plaque à pâtisserie, introduire dans le four chaud et cuire 8 à 12 minutes sans ouvrir le four. À la fin de la cuisson, les sortir du four, saupoudrer de sucre glace et une quenelle de glace à la vanille.

8

9

Conditions d'utilisation Coffret cadeau fnac

- 1/ Le coffret est valable pour une personne pendant 1 an.
- 2/ Le coffret donne droit à un cours de cuisine ainsi qu'un tablier brodé de l'école, à retirer directement sur place le jour de votre cours.
Réservations uniquement par téléphone au 01 49 96 00 50 (prix d'un appel local).
L'Atelier est ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 19 h 00.
- 3/ Toute prestation supplémentaire non mentionnée dans le guide devra être acquittée lors de la réservation auprès de l'**Atelier Cuisine Attitude**.
- 4/ Le coffret est non remboursable, non échangeable même en cas de perte, de vol ou de destruction de la carte cadeau.
- 5/ Pour plus d'information sur l'utilisation de votre coffret, veuillez contacter l'**Atelier Cuisine Attitude** :
10 cité Dupetit Thouars
75003 Paris.
Téléphone : 01 49 96 00 50 (prix d'un appel local)

Ce coffret-cadeau est vendu pour le compte de la société Groupe Cyril Lignac, qui en définit les conditions générales de vente et d'utilisation et qui est seule responsable de la bonne exécution des prestations.

Création de Fnac SA, tous droits réservés.

Copyright Fnac SA. Crédits photos : © DR - Réalisation : FREE-LANCE'S L'AGENCE



Coffrets Séjour Gastronomique

Série Limitée



Coffrets Séjour

Série Limitée



Coffrets Gastronomie

Série Limitée



Coffret Séjour & Plaisirs

Série Limitée



Coffrets Théâtre



Coffret Parc

Série Limitée

