

[ACCUEIL](#) » [INFOS](#) » [DAO NGUYEN, GRANDE GAGNANTE DU CONCOURS « CUISINE & ÉMOTIONS »](#)

DAO NGUYEN, GRANDE GAGNANTE DU CONCOURS « CUISINE & ÉMOTIONS »

16/03/2017



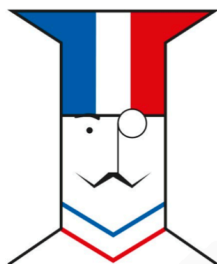
Le concours culinaire « Cuisine & Émotion » de l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse a accueilli six finalistes, sélectionnés parmi 52 dossiers. Les candidats venus de toute la France et même de Suisse, ont fait face à un jury prestigieux, présidé par Alain Le Cossec, chef et Meilleur Ouvrier de France de l'Institut Paul Bocuse. Chacun a bénéficié de 1 h 30 pour élaborer une recette originale autour du thème : « sublimer la pomme de terre ».

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Dao Nguyen** (Suisse) : "Richesse de la terre et de la mer" ;
- 2^e : **Marjorie Pantagora** (Isère) : "Gâteaux de pomme de terre, croquant au citron et brunoise de poires" ;
- 3^e : **Sarah Houlbert** (Provence) : "Millefeuille de pomme de terre aux deux agrumes sorbet vitelotte, pamplemousse, vodka".



S'ABONNER À UN MAGAZINE DE RÉFÉRENCE



Thuriès Gastronomie Magazine

Abonnez-vous !

Recevez chez vous vos 10 magazines par an et bénéficiez d'un accès exclusif à votre espace abonnés incluant :

- Plus de **3000 recettes** et 12000 procédés de plus de 400 chefs (avec moteur de recherche multi-critère)
- Vos **magazines en version numérique** (PDF & Visionneuse) pour nous suivre sur tablettes et smartphones
- La galerie photo de nos reportages



CONCOURS « CUISINE & EMOTION » DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

HISTOIRE DE LA RECETTE

La recette se veut gourmande avec des produits peu coûteux et faciles à trouver en grande surface. Pour agrémenter la pomme de terre qui est l'ingrédient phare, une bisque de surimi a été imaginée. Le surimi a l'avantage d'être très bon marché et de ne pas contenir de crustacés, pouvant ainsi convenir aux personnes allergiques à ceux-ci. Trois variétés de pommes de terre ont été utilisées (l'amandine, la chérie et vitelotte) et sous trois textures différentes (billes fondantes, purée/écrasé, fines lamelles).

VISION DE LA GASTRONOMIE

« Que ta nourriture soit ta médecine, et ta médecine, ta nourriture », comme Hippocrate, je partage sa philosophie de vie et suis convaincue que la nourriture permet de prévenir de nombreuses maladies, mais également de les traiter ou du moins de les soulager. La santé passe par l'alimentation, mais pas seulement, le plaisir du palais ne doit pas être oublié, tout comme le plaisir des yeux. La gastronomie, pour moi, doit allier goût et santé. Le patient doit voyager, se réjouir de manger et se régaler. Les allergies alimentaires ne cessent de croître, mais au lieu d'abolir une série d'aliments (où la liste ne cesse de s'allonger), pourquoi ne pas justement les réintroduire petit à petit pour désensibiliser l'organisme, comme cela se fait pour le rhume des foins? Pour cela, il est important de recréer l'envie de manger, de redécouvrir le plaisir de la table, et d'offrir de nouveaux horizons gustatifs, allant du trompe l'œil au trompe papilles.

SHORT CV

Dao NGUYEN, je suis docteure en pharmacie, formatrice d'apprentis laborantin et juriste, passionnée de gastronomie moléculaire et de cuisine, je ne rate jamais une émission tv culinaire. Lorsque j'ai le temps, j'aime participer à des concours culinaires qui m'apprennent toujours de nouvelles techniques et me font découvrir de nouveaux produits.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES – 1H30 – 20 €

- 3 grosses pommes de terre amandine
- 3 pommes de terre chérie de taille moyenne
- 3 pommes de terre vitelotte de taille moyenne
- 120 g de surimi
- 40 g œuf de lompes noir
- 40 g œuf de lompes rouge
- 50 g chorizo fort
- 1 bouquet coriandre
- 1 zeste citron
- 50 g beurre
- 50 ml lait
- 1 dl bouillon légumes
- 1 dl Martini Vermouth
- 1 l huile d'olive
- 40 g concentré tomate
- ¼ poireau (partie blanche)
- 1 oignon
- 6 gousses d'ail
- 2-3 branches de romarin
- Poivre de Timut
- Sel, poivre

USTENSILES

- 1 mandoline
- 1 cuillère à pomme parisienne
- 2 grandes casseroles
- 2 petites casseroles
- 1 poêle
- 2 petits récipients en verre pour le four
- 1 presse pomme de terre
- 1 torchon
- 1 économiseur
- 1 grand couteau
- 1 petit couteau
- 1 planche à découper
- Bols
- Papier sulfurisé
- Papier film
- Papier tout-ménage

PRÉPARATION

BILLES DE POMMES CHÉRIE

Eplucher les pommes de terre chérie et bouler avec une cuillère à pomme parisienne (2 tailles différentes). Tapiser deux récipients pouvant aller au four avec du papier sulfurisé. Remplir d'huile d'olive, ajouter 2 gousses d'ail et 1-2 branches de romarin dans chaque récipient, et ajouter les billes de pommes de terre selon leur taille. Recouvrir les billes avec un carré de papier sulfurisé. Cuire au four à 100°C pendant 30-40 minutes. (Garder les parures de pommes de terre pour l'écrasé).

PURÉE DE POMMES VITELOTTE

Eplucher les vitelottes puis les cuire à l'eau salée. Dans une casserole, faire fondre le beurre et le lait, puis ajouter les pommes de terre préalablement écrasées pour en faire une purée. Ajouter un peu de bouillon de légume pour la rendre plus souple, ainsi qu'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer. Mettre la purée dans une poche.

BISQUE DE SURIMI

Faire suer 1 oignon, 2 gousses d'ail et le blanc de poireau coupé grossièrement dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis ajouter le concentré de tomate, ainsi que le surimi coupé grossièrement. Déglacer avec le Martini Vermouth, saler et ajouter quelques tours de poivre de Timut. Ajouter env. 1dl de bouillon de légumes et laisser à feu doux pendant env. 30 min. Mixer le tout puis passer au chinois-étamine (garder la pâte pour farcir les rouleaux). Faire réduire la bisque à feu doux pendant 15-20 min.

CHORIZO

Couper le chorizo en brunoise et faire rôtir à la poêle. Mettre les petits cubes de chorizo sur un papier ménage pour enlever le gras.

ECRASE DE POMMES CHÉRIE

Cuire les parures des pommes de terre chérie à l'eau salée. Ecraser les pommes de terre, puis ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Ciseler la coriandre et ajouter à l'écrasé. Mettre l'écrasé de pomme de terre entre deux feuilles de papier sulfurisé pour en faire une fine couche (utiliser un rouleau pâtisser).

ROULEAU POMMES AMANDINE

Eplucher les pommes de terre amandine. A l'aide d'une mandoline, couper de fines tranches dans le sens de la longueur. Cuire à l'eau salée. Sortir les tranches et poser sur un linge. Couper un long morceau de film alimentaire et superposer les fines tranches de pomme de terre dessus. Poser la fine couche d'écrasé de pommes chérie. Saupoudrer la surface avec la brunoise de chorizo (garder une partie pour la décoration). Mettre la pâte de bisque-surimi dans une poche et faire un long trait au centre des tranches. Refermer délicatement le rouleau en s'aidant du film alimentaire (en faire un gros rouleau). Couper le rouleau en 4 portions équivalentes.

PRESENTATION

Poser le rouleau au centre l'assiette. Parsemer de quelques cubes de chorizo rôtie et de quelques feuilles de coriandre. Faire deux pointes de purée vitelotte et ajouter au centre les œufs de lompes noir ou rouge. Déposer les billes de pomme de terre sur l'assiette. Dans un petit récipient, mettre la bisque de surimi qui accompagnera le rouleau.

RICHESSSE DE LA TERRE ET DE LA MER



Recette imaginée et exécutée
par Dao NGUYEN
20 décembre 2016