



BOSCH



**YVES
CAMDEBORDE**
6 recettes originales

Et si un chef s'invitait dans
votre cuisine ?



Yves Camdeborde est un chef
au grand cœur. Natif de Pau, il
a travaillé avec les plus
grands, au Ritz, à la Tour
d'argent et au Crillon, avant
d'ouvrir son premier
restaurant, la Régalade, où il
se fait remarquer en créant la
bistronomie ! Le début d'une
belle et longue histoire...

Dans son restaurant, il ne
travaille que les produits
frais, et veut des clients
heureux, charmés tant par la
qualité des plats que par la
beauté des lieux. Ce grand
homme est un adepte des plats
traditionnels français, qu'il
agrémente d'épices pour une
touche d'exotisme. Ses
recettes sont généreuses et
gourmandes, comme son
créateur, tout en étant simples
et accessibles à tous. En
véritable artiste, il peaufine
son dressage comme on
peaufine un tableau, et,
surprise, au moment de la
dégustation, les saveurs et les
textures s'entremêlent et
suscitent une grande émotion !

Ce mini emagazine vous
propose de découvrir **6**
recettes inédites créées
spécialement pour Cookit, un
robot pour lequel il a eu un
vrai coup de cœur et qu'il
surnomme sa fameuse
"cocotte contemporaine".



SOMMAIRE

Salade d'asperges en cru et cuit.....	3
Noix de Saint-Jacques et salade de petits pois.....	5
Tataki de thon, framboises, coriandre et citron vert.....	7
Maquereau mariné et son bouillon.....	9
Magrets de canard en carpaccio.....	11
Tarte aux fraises.....	13

Cookit emagazine Yves Camdeborde est édité par la société **BSH Electroménager**

26 avenue Michelet - 94300 Saint-Ouen - Tel.:+33(0)1.49.48.30.00

Directeurs de publication : Ronald Wassenaar & Anne Deville-Cavellin

Cet ouvrage a été conçu et réalisé par la société : BSH Electroménager.

Mise en page : Anne Deville-Cavellin

Tests & création des recettes : Yves Camdeborde

Photos : Anne Deville-Cavellin

Copyright 2024 BOSCH : Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, du texte et/ou de la nomenclature contenus dans le présent ouvrage, et qui sont la propriété de l'éditeur, est strictement interdite.

SALADE D'ASPERGES EN CRU ET CUIT



Ingrédients (pour 4 pers)

- 1 bouquet d'asperges vertes
- 1 grenade
- 1 citron vert, 1 citron bio
- Sel, piment d'Espelette, poivre
- 1 trait d'huile d'olive
- 1 trait de vinaigre de Banyuls
- 1 c. à soupe de graines de tournesol
- Quelques feuilles de persil plat
- 1 c. à soupe de copeaux de parmesan

Étape 1

Couper la partie dure de 1 bouquet d'asperges vertes sur environ 3 cm et les jeter, puis couper les pointes. Réserver les tiges et les pointes séparément.

Insérer le disque réversible à râper fin.

Ajouter les tiges d'asperges par la cheminée de remplissage et les râper **vit. 7**.

Récupérer les asperges râpées et les faire dégorger dans une passoire fine.

Étape 2

Couper 1 grenade en deux, récupérer les graines et en ajouter sur les asperges râpées. En réserver pour le dressage.

Ajouter sur les asperges le jus de 1 citron vert, 1 pincée de sel, 1 pincée de piment d'Espelette et 1 pincée de poivre, mélanger et laisser mariner.

Étape 3

Ajouter 1 litre d'eau dans le bol.

Poser le grand panier vapeur sur le bol, couvrir avec le couvercle vapeur et lancer le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 minutes** (pour chauffer l'eau).

Étape 4

Retirer le couvercle vapeur avec précaution et mettre les pointes d'asperges dans le grand panier vapeur. Couvrir et lancer le

Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 min. Débarrasser les pointes d'asperges sur une assiette.

Dressage

Disposer sur une assiette les asperges râpées au milieu, poser des têtes d'asperges les unes sur les autres, arroser de 1 trait d'huile d'olive, 1 trait de vinaigre de Banyuls.

Saupoudrer des graines de tournesol dessus, décorer de feuilles de persil plat, de graines de grenade, râper des copeaux de parmesan avec un économe, puis râper un peu de zeste de citron bio. Servir.



NOIX DE SAINT-JACQUES ET SALADE DE PETITS POIS



Ingrédients (pour 4 pers)

- 12 belles noix de Saint-Jacques sans corail
- 1 kg de petits pois frais
- 2 belles c. à soupe de yaourt de brebis
- Un peu de cive, feuilles de basilic
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Fleur de sel, sel
- 1 c. à soupe de graines de tournesol

Étape 1

Saler 12 belles noix de Saint-Jacques sur les deux faces et réserver.
Ecosser 1 kg de petits pois frais, les mettre dans le petit panier vapeur. Réserver.

Étape 2

Ajouter 1 litre d'eau dans le bol.
Poser le grand panier vapeur sur le bol, couvrir avec le couvercle vapeur et lancer le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 minutes** (pour chauffer l'eau).

Étape 3

Retirer le grand panier vapeur et insérer le petit panier vapeur dans le bol avec les petits pois. Poser le grand panier vapeur dessus et y déposer les noix de Saint-Jacques.
Couvrir avec le couvercle vapeur et lancer le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 3 minutes**.

Étape 4

Débarrasser les noix de Saint-Jacques sur une assiette et verser 2 c. à soupe d'huile d'olive dessus. Réserver.
Débarrasser les petits pois dans un récipient.

Dressage

Ajouter dans le récipient de petits pois 2 belles c. à soupe de yaourt de brebis.
Ciseler un peu de cive et l'ajouter aux petits pois.
Ajouter quelques feuilles de basilic entières, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de piment d'Espelette, de la fleur de sel, mélanger.
Sur une assiette, déposer des noix de Saint-Jacques, mettre de la salade de petits pois à côté, arroser d'un peu d'huile d'olive, de graines de tournesol. Servir.



TATAKI DE THON, FRAMBOISES, CORIANDRE ET CITRON VERT



Ingrédients (pour 4 pers)

- 1 gousse d'ail
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 400 g de ventrèche de thon
- 250 g de framboises fraîches
- 1 citron vert
- 2 c. à soupe de vinaigre de calamansi (vinaigre d'agrumes)
- Poivre blanc, fleur de sel, piment moulu
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

Étape 1

Couper 1 gousse d'ail entière en deux et la poser dans le bol, face coupée vers le fond.

Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Programmer **100 °C / 4 min (sans le couvercle)**.

Pendant ce temps, assaisonner 400 g de ventrèche de thon avec 2 belles pincées de sel et 2 pincées de piment moulu.

Étape 2

Poser le thon dans le fond du bol et l'enrober d'huile parfumée.

Programmer à nouveau **100 °C / 2 min**, en retournant le thon sur l'autre face à mi-cuisson.

Débarrasser le thon sur une assiette.

Étape 3

Recouvrir le thon de 250 g de framboises et 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Râper le zeste de 1 citron vert et presser le jus. Verser le tout sur le thon, couvrir et laisser reposer pendant 10 min.

Dressage

Récupérer les framboises et les écraser à la fourchette.

Couper le thon en gros dés.

Ajouter les framboises écrasées aux dés de thon et mélanger.

Ajouter 2 c. à soupe de vinaigre de calamansi, 2 traits d'huile d'olive, 2 pincées de poivre blanc fraîchement moulu, 2 pincées de fleur de sel, quelques feuilles de coriandre, mélanger le tout.

Dresser les cubes de thon sur une assiette, arroser à nouveau de 2 c. à soupe d'huile d'olive et servir.



MAQUEREAU MARINÉ ET SON BOUILLON



Ingrédients (pour 4 pers)

- 4 c. à soupe de graines de coriandre
- 12 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 maquereaux frais
- 1 fenouil
- 1 poireau
- 2 gousses d'ail, 2 oignons nouveaux
- 40 g de gingembre frais
- Piment moulu, sel, fleur de sel
- 60 cl d'eau
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- Quelques gouttes de tabasco
- 2 c. à café de curcuma
- 1 citron, 2 traits de jus de citron vert

Étape 1

Insérer le **couteau universel**.

Ajouter dans le bol du Cookit 2 c. à soupe de graines de coriandre et 2 c. à soupe d'huile d'olive.
Fermer le couvercle, retirer le gobelet doseur et faire chauffer **vit. 5 / 100 °C / 5 min.**

Étape 2

Lever les filets de 2 maquereaux frais et les réserver. Récupérer les têtes et les arrêtes et les ajouter dans le bol.

Couper 1/2 fenouil et 1 poireau en morceaux et les ajouter dans le bol.

Peler 2 gousses d'ail et 40 g de gingembre et les ajouter dans le bol.

Ajouter 1 pincée de piment moulu et 1 pincée de sel.

Fermer le couvercle et faire caraméliser **vit. 5 / 160 °C / 5 min.**

Étape 3

Ajouter 60 cl d'eau et 2 c. à soupe de concentré de tomate.

Fermer le couvercle et mixer **vit. 18 / 40 sec (avec le gobelet doseur)**.

Continuer la cuisson **vit. 5 / 97 °C / 10 min.**

Passer le bouillon au tamis. Réserver le bouillon pour le dressage.

Étape 4

Assaisonner les 4 filets de maquereau de sel et de piment moulu sur les deux faces. Les poser sur le plateau vapeur, côté chair en contact avec le panier.

Ajouter 1 litre d'eau dans le bol.

Poser le grand panier vapeur sur le bol (sans le plateau), couvrir avec le couvercle vapeur et lancer le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 minutes** (pour chauffer l'eau).

Étape 5

Retirer le couvercle vapeur avec précaution et poser le plateau vapeur avec les filets de maquereau sur le bol.

Couvrir avec le couvercle vapeur et lancer à nouveau le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 2 min.**

Débarrasser les filets de maquereau sur une assiette.

Étape 6

Assaisonner les filets de maquereau avec quelques gouttes de tabasco, 6 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à café de curcuma, 2 c. à soupe de jus de citron, le zeste de 1 citron et 2 c. à soupe de graines de coriandre.

Couvrir avec une assiette et laisser reposer pendant environ 10 min.

Dressage

Couper 1/2 fenouil en tranches très fines, les mettre dans un récipient et les arroser de 4 c. à soupe d'huile d'olive et de 2 traits de jus de citron vert. Ciseler 2 oignons nouveaux.

Mettre dans chaque assiette creuse du bouillon de maquereau, poser 1 filet de maquereau dessus, couvrir de quelques tranches de fenouil, parsemer d'oignon nouveau ciselé, de fleur de sel.

Servir le bouillon restant à côté dans un shot.



MAGRETS DE CANARD EN CARPACCIO



Ingrédients (pour 4 pers)

- 400 g de petits pois frais
- 12 asperges vertes
- Sel, piment moulu
- 2 magrets de canard
- 4 fines tranches de lard de cochon
- 2 gousses d'ail
- 4 radis
- 2 champignons de Paris
- 2 oignons nouveaux
- Fleur de sel, piment moulu
- 2 c. à soupe de vinaigre de calamansi (vinaigre d'agrumes)
- 2 traits d'huile d'olive
- Feuilles de basilic
- Copeaux de parmesan

Étape 1

Ecosser 400 g de petits pois frais et les ajouter dans le petit panier vapeur.
Couper les têtes de 12 belles asperges vertes et les ajouter dans le petit panier vapeur.
Ajouter 1 litre d'eau dans le bol.
Fermer le couvercle et lancer le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 minutes** (pour chauffer l'eau).

Étape 2

Ajouter le petit panier vapeur avec les légumes dans le bol.
Fermer le couvercle et lancer à nouveau le **Programme automatique Cuire à la vapeur – Intensité de vapeur élevée / 5 minutes**.
Retirer le petit panier vapeur du bol et réserver.

Étape 3

Retirer le gras du magret et le jeter. Assaisonner le magret de canard de sel et de piment moulu sur les deux faces. Réserver.
Programmer **200 °C / 4 min (sans le couvercle)**.

Étape 4

Poser 4 fines tranches de lard de cochon dans le fond du bol.
Ajouter 2 gousses d'ail coupées en deux, mélanger.
Programmer **200 °C / 2 min (sans le couvercle)**.

Étape 5

Poser le magret sur le lard et l'enrober de graisse fondue.
Programmer à nouveau **200 °C / 2 min (sans le couvercle)**.
Débarrasser le magret dans une assiette, verser dessus le gras du bol avec l'ail, couvrir avec une autre assiette et laisser reposer pendant environ 15 minutes (il va continuer à cuire).

Dressage

Emincer finement 4 radis, 2 champignons de Paris et le vert de 2 oignons nouveaux. Les ajouter dans un récipient.
Couper en deux dans la longueur les têtes d'asperges cuites, les ajouter dans le récipient.
Ajouter dans le récipient les petits pois frais cuits.
Assaisonner de 2 pincées de fleur de sel, 2 pincées de piment moulu, 2 c. à soupe de vinaigre de calamansi, 2 traits d'huile d'olive, mélanger.
Disposer le lard sur une assiette.
Couper le magret en tranches très fines comme un carpaccio et les poser sur le lard en les chevauchant.
Déposer de la salade dessus. Décorer de feuilles de basilic, de copeaux de parmesan. Napper d'un peu de jus récupéré, de fleur de sel. Servir.



TARTE AUX FRAISES



Ingrédients (pour 6 pers)

Pâte sablée sucrée :

- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf

Crème pâtissière à la vanille :

- 500 ml de lait entier
- 25 g de farine
- 25 g de fécule de maïs
- 70 g de sucre
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à café de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 10 feuilles de basilic

Glaçage à la framboise et au miel :

- 200 g de farine
- 20 cl d'eau
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de miel
- 100 g de framboises fraîches

Étape 1

Faire la **Pâte sablée sucrée** selon la recette sur Home Connect.

L'envelopper de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant environ 40 minutes.

Étape 2

Préparer la **Crème pâtissière à la vanille** selon la recette sur Home Connect. Réserver la crème dans un récipient, couvrir au contact de film alimentaire et laisser refroidir.

Étape 3

Préchauffer le four à **180 °C** (Th. 6), **mode convection naturelle**.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, chemiser un moule à tarte, recouvrir le fond de billes de cuisson ou de haricots secs et cuire la pâte à blanc au four pendant **25 min à 180 °C**. Puis sortir la pâte du four et la laisser refroidir. Retirer les billes de cuisson.

Étape 4

Insérer le **couteau universel**.

Mettre dans le bol du Cookit 20 cl d'eau, 1 c. à café de sucre, 1 c. à café de miel.

Fermer le couvercle, insérer le gobelet doseur et programmer **vit. 5 / 100 °C / 3 minutes**, jusqu'à ébullition.

Étape 5

Ajouter 100 g de framboises fraîches.

Fermer le couvercle et mixer **vit. 7 / 30 secondes**. Réserver.

Dressage

Ciseler 10 feuilles de basilic et les mélanger à la crème pâtissière froide.

Étaler la crème pâtissière sur le fond de tarte cuit et refroidi.

Couper les fraises en deux et les positionner sur la tarte, face coupée vers le haut.

Napper de glaçage à la framboise avec un pinceau. Décorer de feuilles de basilic.

Conseil : étaler la pâte suffisamment épaisse et bien la cuire pour qu'elle supporte l'humidité de la crème.

