

OBJECTIF TOP CHEF**COMPREHENSION ORALE****Titre :** Objectif Top Chef, Saison 2, Episode 2**Date :** 27.10.2015**Source :** M6**Durée :** 31:33 min (extrait)**Présentation :** Objectif Top Chef est une émission de télévision franco-belge de télé-réalité culinaire, diffusée simultanément sur M6 et RTL-TVI depuis le 18 novembre 2014.

Il s'agit d'un concours entre plusieurs apprentis cuisiniers. L'émission est présentée et animée par le cuisinier et animateur Philippe Etchebest. Plusieurs chefs étoilés participent de façon régulière à l'émission, pour la finale.

❖ **HUGO TOGNI, 19 ans, Guebwiller (68)***BTS Option Mercatique et Gestion Hôtelière***Filet mignon de veau farci aux écrevisses, morilles et asperges**➤ **Remettre la recette dans l'ordre :**

1. Réaliser une farce fine de veau en mixant l'escalope de veau avec le blanc d'œuf.
2. Passer la farce au tamis.
3. Rajouter de la crème avec persil et cerfeuil.
4. Réserver la farce fine de veau pour 3-4 heures au congélateur.
5. Récupérer le cylindre de farce préalablement congelé.
6. Insérer la farce à l'intérieur du filet de veau.
7. Ficeler le veau pour qu'il se tienne en cuisson.
8. Poêler le filet mignon 5 minutes en l'arrosant de beurre pour avoir une belle coloration.
9. Finir la cuisson du filet mignon au four et, à l'aide d'une sonde, vérifier la température pour atteindre 50°C à cœur.
10. Tailler et blanchir les asperges.
11. Plonger les asperges dans une eau bouillante pendant 4-5 minutes.
12. Réserver les asperges dans une eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur.
13. Cuire les asperges à l'huile d'olive.
14. Pour confire les pommes de terre de la garniture, les immerger dans du beurre clarifié.
15. Mettre les pommes de terre au four 25 minutes à 140°C.
16. Dresser autour de la viande les différentes garnitures.
17. Servir le jus de veau corsé à part en saucière.

➤ **Sélectionner la bonne réponse :**

- Le chef trouve la composition : classique originale
- Il pense que le dressage de l'assiette est : à améliorer bien
- Pour lui, la viande est : bien cuite trop cuite
- Selon lui, le plat est : fade goûteux
- La note donnée par le chef : 1 2 3 4 5

❖ **ERWAN MENARD, 19 ans, Nantes (44)**

2^{ème} année Bac Professionnel Cuisine

Lapin fermier sous toutes ses formes, carottes, ail et coriandre

➤ **Compléter la recette avec les mots suivants :**

le lait - coriandre - le sel - farcir - l'huile d'olive - le poivre - carotte

« Je réalise la farce pour farcir le râble. Je fais bouillir *le lait*, mets le pain, l'ail haché, *le sel* et *le poivre* et laisse imbiber. Le temps que mon lait s'évapore, je hache ma *coriandre*. Voilà, la farce est prête ! Je vais la débarrasser en poche et je vais la mettre à refroidir un petit peu, ce qui va me permettre de la figer, et ce sera plus pratique pour moi pour pouvoir *farcir* le râble de lapin. Ensuite, je prends le lapin et prélève le foie, les rognons, les épaules, les cuisses, le carré et le râble. Pour farcir mon râble, j'ouvre le râble à plat, je le voile d'ail des ours et je dépose la farce, je le roule et le ficelle. Il faut faire attention d'être bien régulier dans le serrage parce que sinon la viande va se déformer à la cuisson. Je rôtis le râble et le carré. Je mets à confire dans *l'huile d'olive* les épaules de lapin. J'effeuille l'épaule et je fris les chairs. Je rôtis le foie dans un blanc moussieux aillé. Puis, j'emporte pièce le foie. Je réalise ensuite un jus rapide, je concasse toutes les carcasses et je les fais colorer. Je fais ensuite suer la garniture aromatique taillée finement, c'est-à-dire les carottes, oignons et ail. Je mouille les carcasses avec de l'eau à hauteur et un fond de veau lié réalisé au préalable. Une fois le jus cuit et à point, j'y écrase des branches de coriandre. Je passe le jus à la passette et je le fais réduire. Je commence par déposer harmonieusement des disques de différentes tailles de gelée de *carotte*. Je dépose ensuite les pièces de râble, de carré, de foie. Je dépose harmonieusement les carottes glacées et les croustillants d'épaule de lapin. Je sers la sauce à part en saucière. C'est prêt !

➤ **Sélectionner la bonne réponse :**

- Le chef trouve la présentation : incorrecte belle et travaillée
- La note donnée par le chef : 1 2 3 4 5
- Il pense que le travail du lapin est: parfait à améliorer

❖ **DELPHINE ROBERT, 30 ans, Paris (75)**

1^{re} année CAP Cuisine

La côte d'agneau, petits pois-carottes

➤ **Cocher les ingrédients de la recette :**

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> l'agneau | <input checked="" type="checkbox"/> les pommes de terre |
| <input type="checkbox"/> l'huile d'olive | <input type="checkbox"/> le basilic |
| <input type="checkbox"/> le céleri | <input checked="" type="checkbox"/> les petits pois |
| <input checked="" type="checkbox"/> le beurre | <input checked="" type="checkbox"/> les feuilles de menthe |
| <input checked="" type="checkbox"/> le gingembre | <input checked="" type="checkbox"/> les carottes |
| <input checked="" type="checkbox"/> la croûte d'herbes | <input type="checkbox"/> le vin blanc |
| <input type="checkbox"/> les épinards | <input checked="" type="checkbox"/> le bouillon de volaille |

➤ **Sélectionner la bonne réponse :**

- Le chef pense que la purée va être : bonne sèche et pâteuse
- Le jus est: bon mauvais
- La note donnée par le chef : 1 2 3 4 5