

FOU DE CUISSINE

CULTURE CHEF·FE #33

L'ÉTÉ INDIEN
EN 50 RECETTES
INÉDITES
DE CHEFS



Yannick Alléno
Christophe Aribert
Julian Avila
Sébastien Bras
Julien Cantenot
Pierre Chomet
Clémence Gomi
Gabriel Grapin
Andrea Maggi
Matthias Marc
Julie Martin
Thierry Marx
Alexandre Mazzia
Romain Meder
Philippe Mille
Emmanuel Pilon
Baptiste Renouard
Niko Romito
Baptiste Trudel
Nabil Zemmouri

MATTHIAS MARC

LE JURA
À L'ASSIETTE

FAMILLE BRAS

LE CŒUR
DE L'AUBRAC

THIERRY MARX

RECETTES EXCLUSIVES
DE SA NOUVELLE TABLE

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DM: 8 € - CANADA: 12,99 \$ CAN. - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL: 9,20 €
- MAROC: 7,50 MAD. - SUISSE: 10,50 CHF

L 15662 - 33 - F. 7,50 € - RD



POIREAU GRILLÉ ET CARAMÉLISÉ AUX SUCS DE CREVETTES GRISES, JUS VERT ET ACIDITÉS

Par Baptiste Renouard (Restaurant Ochre, Rueil-Malmaison)

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 115



© Le Photographe du Dimanche

Quelle belle idée que de valoriser les crevettes grises. Entre nous, force est de constater qu'elles ne sont jamais véritablement mises en avant en cuisine. Elles sont majoritairement présentes sur les plateaux de fruits de mer pour donner du volume mais en dehors de cela, sauf dans le Nord où elles sont travaillées en croquettes – un délice local –, elles n'ont que très rarement le premier rôle dans une assiette. En vérité, dans la recette du chef étoilé Baptiste Renouard, le premier rôle est tenu par le poireau crayon. Mais qu'advierait-il de ce légume si les crevettes grises n'étaient pas présentes ? Il se sentirait un peu seul car elles entrent en scène de deux façons : avec les carcasses, car rien ne se jette, le chef réalise un jus avec du beurre et une garniture aromatique, le tout savamment réduit et filtré pour ne conserver que le goût de la crevette ; quant aux chairs, elles sont délicatement marinées dans de l'huile d'olive avec un zeste de citron jaune. Rien de plus simple. Et quand le chef passe au dressage, le jus de crevettes remonte sur scène pour permettre de glacer les poireaux juste à la fin de la cuisson. Quant aux chairs marinées, ce sont elles qui apparaissent sous nos yeux car déposées sur les poireaux. Le chef ajoute à cela un jus vert composé d'oseille, de pulpe de pomme verte, d'épinard et de Chartreuse. C'est à la fois rafraîchissant par la vivacité du végétal et iodé par la puissance des crevettes qui, pour une fois, échappent à la tartine de pain beurrée ou à la mayonnaise.

POUR LES BULLES DE CHAMPAGNE

- 25 cl de champagne rosé
- 2 g d'agar-agar
- 25 cl d'huile de pépins de raisin

POUR LES CAROTTES AU BEURRE DE SHISO

- 8 carottes fanes pourpres
- 12 feuilles de shiso pourpre
- 120 g de beurre
- 15 g de moutarde
- QS d'huile d'olive
- sel, poivre

POUR LE JUS DE HOMARD GRILLÉ

- 1 kg de têtes de homard
- 20 g de beurre
- 80 g de carottes pourpres
- 40 g de fenouil
- 60 g de tomate
- 1 cl de fine de champagne
- 10 cl de champagne
- 80 cl de bouillon de homard
- 4 feuilles de shiso
- 60 g de beurre de shiso

LE PAIN DE MIE AU HOMARD (LA VEILLE)

1 Mélangez la farine avec le sucre et le sel.

2 Diluez la levure dans le lait tiédi, puis incorporez au mélange précédent. Versez l'eau puis la sauce américaine et le beurre. Pétrissez et laissez pousser à température ambiante.

3 Déposez ensuite la pâte dans un moule beurré, fermez et laissez pousser de nouveau. Enfourez dans un four préchauffé à 180 °C pour environ 40 min. Démoulez, laissez refroidir une nuit puis détaillez en tranches de 2 mm d'épaisseur.

LES PINCES DE HOMARD

1 Blanchissez les pinces de homard pendant 5 min, puis décortiquez-les aussitôt et taillez-les en tranches épaisses.

2 Pochez les œufs pendant 5 min, égalez-les et mixez-les avec la moutarde et le vinaigre. Versez ensuite l'huile de homard. Ajoutez les feuilles de shiso ainsi que les salicornes ciselées.

3 Toastez les tranches de pain de mie, badigeonnez-les de sauce, posez dessus les tranches de homard et renouvez l'opération.

LES COUDES DE HOMARD

Blanchissez les coudes de

homard pendant quelques secondes. Décortiquez-les, taillez-les en dés, assaisonnez de piment d'Espelette, d'huile d'olive, de zestes de bergamote et de raisin de mer. Mélangez et réservez.

LE HOMARD GRILLÉ

Pochez les queues de homard pendant 10 secondes. Posez-les sur une grillade et faites-les cuire au feu de ceps de vigne. Décortiquez-les et badigeonnez-les de bisque réduite. Réservez les raisins de mer pour le dressage.

LES BILLES DE CORAIL

1 Mélangez la farine tempura avec le corail et la glace pilée.

2 Versez cette pâte au goutte-à-goutte dans une huile à 160 °C, puis égouttez les billes qui remontent à la surface.

LES BULLES DE CHAMPAGNE

Faites chauffer la moitié du champagne avec l'agar-agar. Incorporez ensuite le champagne restant, puis versez au goutte-à-goutte dans l'huile de pépins de raisin afin de former de fines bulles. Égouttez-les.

LES CAROTTES AU BEURRE DE SHISO

1 Mixez le beurre avec les trois quarts des feuilles de shiso. Ajoutez la moutarde, assaisonnez et passez au tamis. Étalez entre 2 feuilles de silicone, faites refroidir puis taillez des rectangles de 2 x 5 cm.

2 Disposez les carottes épluchées, le reste de shiso et de l'huile d'olive sur une feuille d'aluminium. Fermez hermétiquement cette papillote puis enfourez à 180 °C pour 20 min environ.

LE JUS DE HOMARD GRILLÉ

1 Coupez les têtes de homard en deux. Faites-les colorer et fumer sur le gril.

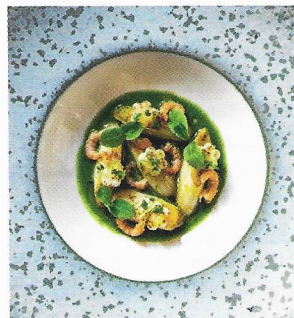
2 Dans un sautoir, faites suer au beurre la carotte et le fenouil taillés en brunoise. Ajoutez les têtes de homard et la tomate coupée en huit. Déglacez avec la fine de champagne, flambez et déglacez avec le champagne. Faites réduire aux trois quarts puis versez le bouillon de homard et ajoutez les feuilles de shiso. Laissez cuire à frémissement pendant 35 min. Passez au moulin à légumes.

Réduisez aux trois quarts, filtrez et montez au beurre de shiso.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 Sortez les rectangles de beurre de shiso et déposez-les sur les carottes. Passez le tout au four le temps que le beurre fonde sur les carottes.

2 Déposez une queue de homard par assiette. Répartissez sur le homard des billes de corail, des bulles de champagnes et des raisins de mer. Répartissez les carottes au beurre de shiso dans les assiettes. Versez un peu de jus autour des queues de homard. Servez à part les tranches de pain de mie au homard et les coudes de homard.



POIREAU GRILLÉ ET CARAMÉLISÉ AUX SUCS DE CREVETTES GRISES, JUS VERT ET ACIDITÉ

PAR BAPTISTE RENOARD (RESTAURANT OCHRE, RUEIL-MALMAISON)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 55 min

- 1 pomme Granny
 - 8 poireaux crayons
 - QS de pousses de cresson
 - QS de feuilles d'huître
 - QS d'aneth, de pimprenelle, de menthe
 - les zestes de 1 citron jaune
 - huile d'olive
 - poivre du moulin
- POUR LE JUS VERT**
- 250 g d'épinards
 - 4 bottes d'oseille
 - 500 g d'eau
 - 100 g de pulpe de pomme verte

- 50 g de Chartreuse verte
- sel fin

POUR LA SAUCE AUX CREVETTES GRISES

- QS de crevettes grises
- 1 noix de beurre
- 1 échalote
- ½ céleri branche
- 50 g de gingembre
- 2 gousses d'ail
- thym et laurier
- huile d'olive

LE JUS VERT

1 Faites cuire les épinards pendant 7 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Refroidissez-les puis mixez-les en purée.

2 Mixez l'oseille avec l'eau puis passez au chinois étamine. Versez le jus d'oseille dans la purée d'épinards jusqu'à obtention d'un jus à la consistance sirupeuse. Ajoutez la pulpe de pomme verte et la Chartreuse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

LA SAUCE AUX CREVETTES GRISES

Décortiquez des crevettes grises. Réservez la chair et utilisez les carcasses pour la sauce. Colorez les carcasses à l'huile d'olive. Quand elles commencent à colorer, ajoutez une noix de beurre. Lorsqu'il commence à mousser, poussez la coloration et ajoutez la garniture aromatique (échalote ciselée, céleri branche, gingembre râpé et gousses d'ail en mirepoix, thym et laurier). Mouillez à l'eau. Laissez cuire 45 min, filtrez et laissez réduire à mi-glace.

LES GARNITURES

1 Récupérez la chair des crevettes grises et faites-la mariner dans de l'huile d'olive avec les zestes du citron jaune.

2 Taillez des copeaux de pomme verte à la mandoline et réalisez des ronds à l'emporte-pièce. Effeuillez les herbes et taillez-les en biseaux.

LES POIREAUX

Blanchissez les poireaux à l'eau bouillante salée pendant 2 min 30. Laissez-les refroidir puis taillez-les en biseaux. Finissez la cuisson des poireaux à la minute dans une poêle avec de l'huile d'olive. Colorez forte-

ment afin qu'ils soient presque grillés, puis sortez la poêle du feu et glacez avec la sauce aux crevettes grises.

LA FINITION

ET LE DRESSAGE

Disposez les poireaux au fond de l'assiette. Versez doucement le jus vert. Ajoutez les crevettes grises marinées puis les ronds de pomme verte et les différentes herbes. Donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt.



VOL-AU-VENT DE HOMARD ET RIS DE VEAU

PAR FLORIAN RÉMONT (LE BISTROT DU POTAGER, LYON 7^e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Repos : 1 nuit

- 200 g de ris de veau
- 3 homards
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de pleurotes
- 30 g de beurre
- 4 vol-au-vent
- QS de farine
- quelques brins de ciboulette
- sel, poivre

POUR LA SAUCE ARMORICAINE

- les têtes des homards
- ½ fenouil
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 2 branches de thym
- 1 c. à s. de beurre
- 2 cl de cognac
- 1 litre de crème liquide
- 1 c. à s. de concentré de tomates

- huile d'olive
- sel, poivre et piment d'Espelette

LES RIS DE VEAU (LA VEILLE)

1 Placez les ris de veau dans un saladier d'eau froide afin de retirer toutes les parties indésirables. Laissez-les dégorger pendant 12 heures minimum au réfrigérateur afin d'ôter le sang qu'ils contiennent.

2 Blanchissez les ris de veau en les déposant dans une casserole d'eau froide. À ébullition, réduisez le feu et laissez frémir quelques minutes. À l'aide d'une écumoire, retirez les impuretés qui se forment dans l'eau pendant la cuisson. Retirez les ris de veau et plongez-les dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson. Égouttez-les dans un torchon propre en les recouvrant complètement. Déposez un poids dessus afin d'enlever l'eau. Réservez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures puis parez-les.

LES HOMARDS

Faites cuire les homards dans une casserole d'eau bouillante 1 min par 100 grammes. Cassez les corps, les pinces et les coudes. Conservez les têtes pour la sauce. Réservez les corps, les coudes et les pinces au réfrigérateur.

LA SAUCE ARMORICAINE

1 Épluchez puis émincez le fenouil, l'ail et les échalotes.

2 Dans un sautoir, faites revenir les têtes de homard avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le fenouil, l'ail, les échalotes, le thym et le beurre, et faites revenir quelques minutes. Versez le cognac et flambez.

3 Laissez réduire, puis mouillez avec la crème et ajoutez le concentré de tomates. Laissez cuire environ 20 min à petit feu.

4 Filtrez et laissez réduire jusqu'à obtention d'une belle texture de sauce. Assaisonnez.

LES CHAMPIGNONS

Préparez les pleurotes, coupez les champignons de Paris en quartiers et faites-les sauter à la poêle avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Réservez.

LA CUISSON

1 Farinez les ris de veau et faites-les cuire à la poêle dans un beurre moussoux. Assaisonnez.

2 Pendant ce temps, décortiquez tous les morceaux des homards (corps, pinces et coudes) et récupérez la chair.

3 Détaillez les corps des homards en médaillons. Ajoutez-les au dernier moment à feu doux dans la poêle, avec la chair des coudes et des pinces. Laissez tiédir.

LA FINITION

ET LE DRESSAGE

1 Passez les vol-au-vent au four pendant quelques minutes. Réchauffez la sauce si nécessaire.

2 Sortez les vol-au-vent du four, garnissez-les de champignons puis du mélange ris de veau et homard. Ciselez la ciboulette. Versez la sauce dans une saucière.

3 Servez en nappant généreusement de sauce et parsemez de ciboulette.



HOMARD BLEU SUR LA BRAISE, LES PINCES EN CONDIMENT, HARICOTS COCO DE LANTOSQUE, MORILLES DES PINS AU SAUTOIR

PAR EMMANUEL PILON (LE LOUIS XV, MONACO)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 15
Cuisson : 1 nuit + 2 h 50

- 2 homards de 500 à 600 g
- sel

POUR LE JUS DE HARICOTS COCO (LA VEILLE)

- 500 g de cosses de haricots coco
- 250 g de bouillon de légumes
- 1 échalote émincée

- 2 têtes d'ail
- ½ piment
- 20 g de graines de moutarde torréfiées
- 100 g de homard séché
- 100 g de mélange kuzu (gélifiant japonais)
- huile d'olive

POUR LA MAYONNAISE

CORAIL

- 50 g de corail
- 10 g de moutarde
- 100 g d'huile de pépins de raisin
- sel, poivre

POUR LE CONDIMENT

- 100 g de cresson
- 25 g de coriandre
- 10 g de graines de moutarde jaune torréfiées
- 50 g d'échalote fermentée comme un « ail noir »
- 10 g de jus de citron
- 50 g de mayonnaise corail
- huile d'olive

POUR LE CONDIMENT

OIGNONS DE TROPEA

- 200 g d'oignons rouges de Tropea émincés
- 10 g de miel
- 2 g de poudre de piment Chipotle
- 2 g de paprika fumé
- 3 g de poudre de gingembre
- 30 g de vinaigre
- 50 g de whisky
- 250 g de bière

POUR LES PINCES

DE HOMARD

- 125 g de pinces de homard réhydratées
- 35 g d'échalotes hachées
- 30 g d'ail haché
- 1 c. à s. de gingembre frais haché
- 35 g de cébette ciselée
- 3 g de piment oiseau
- 2 g de cardamome verte
- 2 g de poivre du Sichuan
- 125 g de fumet de homard
- 15 g d'ail noir
- 5 g d'encre de seiche
- 200 g d'huile de pépins de raisin

POUR LA GARNITURE

- 200 g de haricots coco
- 250 g de morilles des pins
- 200 g de jus de haricots coco
- 10 g de vin jaune