

Ludovic Favrel (La Vieille Forge, Pays-de-la-Loire)

ravioles de tomates aux herbes, bouquet de mâche et vinaigrette à la fraise

pour 4 personnes
30 minutes de préparation
2 heures de réfrigération

200 g de jus de tomate fraîche filtré
 100 g de fraises
 100 g de mâche
 100 g de mélange d'herbes fraîches
 (ciboulette, cerfeuil, persil plat)
 10 cl de vinaigre de cidre
 20 cl d'huile d'olive
 3,5 feuilles de gélatine
 sel et poivre du moulin

VG CR



1. Laissez ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide. Égouttez et essorez. Pendant ce temps, faites tiédir le jus de tomate, incorporez la gélatine en fouettant énergiquement. Versez la gelée de tomate en une couche très fine dans le fond d'un plat et laissez prendre au froid.

2. Préparez la vinaigrette en mixant les fraises avec le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez légèrement.

3. Lavez et essorez la mâche et les fines herbes. Coupez la ciboulette en tronçons. Assaisonnez les herbes de la vinaigrette aux fraises.

4. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez des cercles dans la gelée de tomate. Déposez-en quelques-uns sur une assiette, posez par-dessus un peu de mélange d'herbes et repliez sur elle-même la raviolle ainsi constituée. Agrémentez d'un bouquet de mâche et versez un cordon de vinaigrette autour.

en accompagnement

saumur blanc du Château Fosse Sèche



Raphaël Bonne (La Bergerie de Raphaël, Auvergne-Rhône-Alpes)

nems de boudin noir aux pommes

pour 4 personnes
15 minutes de préparation
7 minutes de cuisson

2 morceaux de boudin noir
 de 15 centimètres chacun
 4 feuilles de brick
 2 jaunes d'œufs
 4 cuillerées à soupe de compote
 de pommes
 salade de mesclun
 huile d'olive
 vinaigre balsamique
 1 pincée de fleur de sel
 poivre du moulin

CR



1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez le boudin en deux dans le sens de la longueur. Délayez les jaunes d'œufs dans 1 cuillerée à soupe d'eau.

2. Étalez 1 feuille de brick, dorez-la au pinceau avec les jaunes d'œufs. Déposez 1/2 boudin sur le bord inférieur de la feuille, étalez 1 cuillerée à soupe de compote de pommes sur le boudin, roulez une première fois la feuille sur cette préparation, rabattez les deux côtés de la feuille sur le boudin et continuez de rouler jusqu'au sommet de la feuille. Collez le tout au jaune d'œuf.

3. Confectionnez 3 autres nems, déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez et laissez cuire pendant 7 minutes. Sortez les nems du four, coupez-les en deux, en biseau.

4. Déposez les nems de boudin sur un lit de mesclun assaisonné simplement à l'huile olive, au vinaigre balsamique, au poivre et à la fleur de sel.

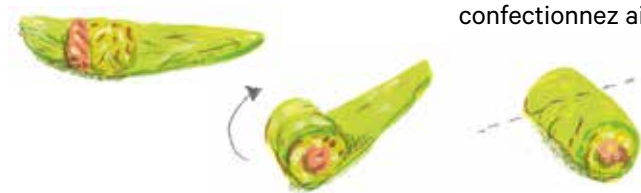
en accompagnement

mondeuse

makis de chou pointu

pour 6 personnes
35 minutes de préparation
20 minutes de cuisson
1 heure de réfrigération

1 chou pointu
 2 tranches de saumon
 3 gousses d'ail
 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 1 cuillerée à café de graines
 de sésame
 10 gouttes d'huile de sésame



1. Prélevez 6 belles feuilles de chou. Lavez-les, coupez-les en deux en retirant leurs nervures et plongez-les 2 minutes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les sous l'eau courante. Égouttez délicatement ces 12 demi-feuilles.

2. Détaillez le reste du chou en petites lanières. Lavez-les et égouttez-les. Coupez le saumon en longs bâtonnets.

3. Pelez et émincez finement l'ail. Faites-le revenir 5 minutes dans une sauteuse avec le reste de l'huile d'olive et les graines de sésame. Ajoutez les lanières de chou et laissez cuire pendant 10 minutes. Hors du feu, versez l'huile de sésame.

4. Confectionnez les makis. Disposez les ingrédients ainsi : roulez serré en partant de la gauche, puis coupez le maki en deux. Renouvelez l'opération et confectionnez ainsi 24 makis. Réservez au frais pendant 1 heure.

Michel Troisgros (Maison Troisgros, Roanne)

artichauts frits à la romaine

pour 4 personnes
30 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

8 petits artichauts poivrade
 (le plus frais possible)
 1 oignon rouge
 1/2 botte de persil
 4 feuilles de menthe
 1/2 gousse d'ail
 10 cl de jus de citron
 10 cl d'huile d'olive
 2 litres d'huile de pépins de raisins
 (pour la friture)
 sel et poivre du moulin

VG GC



1. Tournez les artichauts avec un petit couteau en prenant soin de garder une partie de la tige et des feuilles. Faites-les frire à l'huile à 160 °C pendant 3 minutes. Les feuilles doivent prendre une couleur légèrement blonde et croustillante. Égouttez-les sur un plat recouvert de papier absorbant. Salez. Protégez d'une feuille de papier sulfurisé.

2. Enfourez les artichauts à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant les légumes avec la pointe d'un couteau.

3. Pendant ce temps, pelez l'oignon et taillez-le en rondelles de 4 mm d'épaisseur. Hachez le persil, la menthe et l'ail très finement.

4. Confectionnez une vinaigrette avec le jus de citron, du sel, du poivre, l'ail, le persil et l'huile d'olive.

5. Sur l'assiette, déposez les rondelles d'oignon rouge, puis les artichauts cuits. Arrosez de la vinaigrette.

en accompagnement

Domaine Le Coste « Litrozzo bianco » blanc (Venezia Giulia, Italie)

Frédéric Simonin (Frédéric Simonin Restaurant, Paris)

navets primeurs caramélisés, fanes étuvées parfumées de noisette

pour 4 personnes
20 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

20 navets primeurs
20 noisettes fraîches
25 cl de bouillon de volaille
80 g de beurre demi-sel
100 g de beurre doux + 1 noix
quelques gouttes d'huile de noisette
1 pincée de sucre en poudre
sel et poivre du moulin

GC

1. Nettoyez les navets en coupant la tige puis les queues et en prenant bien soin de réserver les fanes. Lavez le tout à grande eau. Taillez les navets en forme de grosses olives et conservez les parures.

2. Mettez les navets dans une sauteuse avec le beurre demi-sel et le sucre. Laissez caraméliser à feu doux en remuant fréquemment.

3. Dans une casserole, faites suer les parures des navets, ajoutez le bouillon de volaille et faites bouillir. Mixez puis ajoutez le beurre doux. Émulsionnez puis passez le bouillon au chinois (ou à la passette). Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

4. Faites étuver les fanes de navets dans une noix de beurre, ajoutez les noisettes fraîches et quelques gouttes d'huile de noisette. Poivrez.

5. Disposez les navets dans une assiette creuse et versez le bouillon dessus en laissant apparaître les navets caramélisés. Décorez avec les fanes et les noisettes.

en accompagnement

Domaine Gaëlle Berriau «La Virevolte» blanc (Loire)



Baptiste Fournier (La Tour, Centre-Val-de-Loire)

selle d'agneau, betterave et mangue

pour 4 personnes
30 minutes de préparation
1 heure de cuisson
15 minutes de repos

1 selle d'agneau sur l'os
3 betteraves
1 mangue
quelques branches de coriandre
1 noisette de beurre
1 filet d'huile d'olive
1 pincée de fleur de sel + pour
saupoudrer
sel et poivre du moulin



CR

1. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et colorez la selle d'agneau de chaque côté. Transférez-la dans un plat et glissez-la au four à 140 °C (th. 4-5) pendant 1 heure. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes recouvert d'aluminium ménager.

2. Faites cuire les betteraves à l'eau bouillante peu salée. Une fois refroidies, pelez-les et coupez-les en morceaux irréguliers.

3. Pelez la mangue, supprimez le noyau et taillez la chair en cubes. Lavez et effeuillez la coriandre.

4. Faites revenir les morceaux de betterave, de mangue et les feuilles de coriandre avec une noisette de beurre et une bonne pincée de fleur de sel.

5. Posez la selle d'agneau sur une planche à découper, levez les filets et saupoudrez-les de fleur de sel. Servez la viande entourée de ses légumes.

en accompagnement

cahors, madiran ou pinot noir jeune

Baptiste Fournier (La Tour, Centre-Val-de-Loire)

anguille de Loire sous le grill, caramel au vin blanc et asperges



pour 4 personnes
30 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

1 anguille de 300 g levée en filets
1 botte d'asperges
1 morceau de gingembre (1 cm)
5 cl de sauce soja
3 cl de vin blanc
20 g de miel
25 g de sucre en poudre
4 cuillerées à soupe de mayonnaise
2 cuillerées à soupe de vinaigre
de vin rouge
sel

CR

1. Pelez et râpez le gingembre. Dans une casserole, faites bouillir la sauce soja, le vin, le miel et le sucre avec le gingembre râpé. Laissez refroidir la marinade.

2. Préchauffez le four en mode grill. Étalez vos filets d'anguille sur une grille déposée au-dessus d'une plaque et badigeonnez-les de la marinade. Faites caraméliser le poisson des deux côtés en le badigeonnant une fois encore en cours de cuisson.

3. Pelez les asperges, cuisez-les à grande eau bouillante assez salée pendant 5 à 10 minutes selon la taille.

4. Coupez les filets d'anguille en tronçons. Mélangez la mayonnaise avec le vinaigre. Dressez les asperges, posez délicatement l'anguille dessus et la mayonnaise sur le bord de l'assiette.

en accompagnement

Domaine Olga Raffault «Champ-Chenin» chinon blanc

brioche maison

pour 6 personnes
45 minutes de préparation
30 minutes de cuisson
5 heures de repos

250 g de farine + pour le plan de travail
 15 g de levure de boulanger
 125 g de beurre coupé en dés + pour le moule
 3 œufs + 1 pour la dorure
 30 g de sucre en poudre
 20 g de sucre en grains
 2 pincées de sel

1. Tous les ingrédients doivent être bien froids. Diluez la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Fouettez 3 œufs avec le sucre en poudre et le sel.

2. Dans un saladier, versez la farine, la levure diluée et les œufs battus. Pétrissez avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle plus à la main. Incorporez progressivement les dés de beurre sans cesser de pétrir. Une fois le beurre incorporé, prolongez le pétrissage jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau des mains.

3. Déposez la pâte dans un saladier fariné et recouvrez de film alimentaire en maintenant le film au contact de la pâte. Laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante. La pâte doublera de volume.

4. Posez la pâte sur un plan de travail fariné et étirez-la en l'aplatissant. Enveloppez le pâton aplati dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez puis tapissez de papier sulfurisé un moule à brioche ou un moule à cake. Aplatissez la pâte sur un plan fariné, puis roulez-la en une boule. Déposez la boule de pâte dans le moule, laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.

6. Dorez à l'œuf battu. À l'aide d'une paire de ciseaux, coupez la surface en forme de croix. Saupoudrez de sucre en grains et faites cuire au four pendant 30 minutes. Servez tiède ou froid.

en accompagnement

café, thé ou autre boisson chaude



MENUS DE PRINTEMPS

MENU VG

Gaspacho aux deux radis p.16
 Tourte aux blettes p.27
 Compote de fruits aux épices p.58

•
 Salade de fenouil, ananas, avocat et radis rouges p.17
 Paupiettes de veau aux carottes nouvelles et aux trois agrumes p.30
 Glace à la menthe fraîche p.57

MENU VG

•
 Salade de pain aux légumes du soleil p.21
 Poêlée sucrée-salée de pois mange-tout p.54
 Trilogie de carottes au vin jaune et au chocolat p.56

•
 Bricks aux poireaux p.27
 Poêlée de carottes, chorizo et ail frais p.33
 Rhubarbe au gingembre et sa chantilly au coco p.58

MENU VG

•
 Feuilletés d'asperges aux morilles fraîches p.26
 Fondue de pommes vertes au reblochon p.57

•
 Chou rouge croquant au thym frais, mangue et concombre p.22
 Navarin d'agneau printanier p.28
 Crème caramel p.59

MENU VG

•
 Carottes tricolores, radis et fenouil en salade p.20
 Girolles à l'oignon frais, orange et fleur de coriandre p.54
 Crumble rhubarbe-fraise p.55

•
 Salade d'épinards, trévisse, champignons, sauce tiède à la feta p.17
 Noix de Saint-Jacques, vinaigrette de carotte et gingembre p.32
 Dolce-forte de fraises et rhubarbe p.55

Calendrier des légumes d'automne

Ce calendrier est réalisé
à titre indicatif.

Les périodes de production
changent d'une région à l'autre.
Certaines variétés de légumes
sont précoces, d'autres tardives.

Les pommes de terre,
betteraves, carottes, navets,
panais, oignons
et échalotes peuvent
être conservés et consommés
toute l'année.

Il est préférable d'utiliser
des ingrédients biologiques
pour réaliser l'ensemble des
recettes de cet ouvrage.

SEPTEMBRE

artichaut, aubergine, blette, brocoli, céleri, chou blanc, chou de Bruxelles, chou chinois, chou-fleur, chou frisé de Milan, chou-rave, chou romanesco, chou rouge, concombre, courges, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, maïs, marron, oseille, pâtisson, poireau, poivron, potimarron, potiron, radis, tomate

OCTOBRE

blette, brocoli, céleri, chou blanc, chou de Bruxelles, chou chinois, chou-fleur, chou frisé de Milan, chou-rave, chou rouge, courges, épinard, fenouil, haricot, laitue, mâche, maïs, marron, pâtisson, poireau, poivron, potimarron, potiron, radis noir, salsifis, topinambour

NOVEMBRE

cardon, céleri, chicorée, chou blanc, chou de Bruxelles, chou chinois, chou frisé de Milan, chou-rave, chou rouge, courges, crosne, endive, épinard, fenouil, frisée, haricot, mâche, marron, pâtisson, poireau, potimarron, potiron, radis noir, rutabaga, salsifis, topinambour

DÉCEMBRE

cardon, céleri, chicorée, chou blanc, chou de Bruxelles, chou chinois, chou frisé de Milan, chou rouge, courges, crosne, endive, frisée, mâche, marron, pâtisson, pissenlit, poireau, potimarron, potiron, radis noir, rutabaga, salsifis, topinambour

Laurent Renaud (Au fond du jardin, Grand Est)

Madeleines salées « cévenol »

pour 4 à 6 personnes
30 minutes de préparation
18 minutes de cuisson
30 minutes de réfrigération

8 champignons de Paris
80 g de parmesan râpé
1 gousse d'ail
1/2 botte de persil,
3 œufs
10 cl de lait
100 g de beurre salé
+ pour le moule
150 g de farine
5 g de poudre à lever
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin



1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre et laissez refroidir. Pelez l'ail et hachez le persil. Émincez finement les champignons, laissez-les suer à sec dans une poêle chaude, puis égouttez-les. Faites-les ensuite risoler dans 1 cuillerée à soupe de beurre fondu avec l'ail et la moitié du persil. Salez, poivrez et égouttez soigneusement.
2. Mélangez le lait avec le beurre restant ; ajoutez les œufs, puis incorporez l'huile d'olive, la poudre à lever, la farine et le parmesan.
3. Ajoutez les champignons cuits, saupoudrez du persil restant, salez, poivrez et mélangez à nouveau. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Beurrez les moules à madeleine.
4. Versez la préparation dans les moules et enfournez pour 18 minutes de cuisson. Démoulez et servez chaud.

en accompagnement

Domaine Le Rocher des Violettes montlouis-sur-loire



dinde de Thanksgiving aux fruits secs

pour 6 personnes
30 minutes de préparation
4 heures de cuisson

1 dinde de 3 kg
1 pomme
1 cuillerée à soupe de chacun
des fruits secs suivants : noix,
noisettes et pistaches, cranberries
séchées, raisins secs, amandes
effilées
2 figues séchées
1 tranche de mangue séchée
1 banane séchée
3 tranches de bacon
1 oignon
2 gousses d'ail
1 échalote
1 cuillerée à soupe de quatre-épices
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez et émincez l'oignon, l'ail et l'échalote. Faites-les blondir pendant 10 minutes dans une poêle avec l'huile d'olive.
2. Préparez la farce. Pelez et découpez la pomme en dés. Cassez et pilez les noix, les noisettes et les pistaches. Coupez les figues, la mangue et la banane séchées en petits dés. Faites revenir le bacon dans une poêle et mixez-le grossièrement.
3. Mettez tous ces ingrédients dans un saladier, ainsi que les cranberries, les raisins secs, les amandes effilées et le quatre-épices. Ajoutez l'oignon, l'ail et l'échalote. Salez et poivrez. Farcissez l'intérieur de la dinde de ce mélange.
4. Déposez-la dans un plat à four et disposez le reste de la farce tout autour. Ajoutez 2 verres d'eau. Recouvrez de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant 4 heures. Surveillez la cuisson toutes les 30 minutes et rajoutez de temps en temps de l'eau tiède dans le fond du plat. Servez les légumes anciens au sirop d'érable en accompagnement (voir recette suivante).



légumes anciens au sirop d'érable

pour 6 personnes
30 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

250 g de topinambours
250 g de rutabagas
250 g de panais
60 g de beurre
1 cuillerée à soupe de sumac
4 cuillerées à soupe
de sirop d'érable
sel et poivre du moulin

VG



1. Portez une grande casserole d'eau à ébullition.
2. Pelez et coupez les légumes en cubes. Plongez les topinambours et les rutabagas dans l'eau bouillante. Au bout de 5 minutes, ajoutez les panais et prolongez la cuisson de 5 minutes.
3. Égouttez les légumes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, puis ajoutez-les. Saupoudrez de sumac. Faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes, en remuant souvent.
4. Versez le sirop d'érable et faites caraméliser les légumes pendant 10 minutes, en prenant garde qu'ils n'attachent pas. Salez et poivrez.

soufflé de brocoli

pour 6 personnes
20 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

500 g de brocoli
6 blancs d'œufs
5 jaunes d'œufs
30 cl de lait
30 g de beurre pour les moules
30 g de farine + pour les moules
1 cuillerée à soupe de parmesan
râpé (facultatif)
1 pincée de noix muscade
sel et poivre du moulin

VG



1. Préparez la sauce béchamel. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Versez la farine d'un seul coup et laissez cuire en remuant et en évitant toute coloration. Incorporez le lait, portez à ébullition et laissez épaissir la sauce en mélangeant. Salez, poivrez et laissez refroidir.
2. Beurrez et farinez 6 ramequins, puis réservez-les au froid. Faites cuire le brocoli à la vapeur pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réduisez-le en une purée grossière et mélangez-le à la sauce béchamel tiède. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance bien homogène. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). À l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs d'œufs en une neige très ferme. Incorporez d'abord une cuillerée à soupe de blancs d'œufs au brocoli. Puis incorporez délicatement le reste des blancs d'œufs en soulevant avec une spatule et sans fouetter le mélange.
4. Répartissez l'appareil à soufflé entre les ramequins en les remplissant aux trois-quarts. Si vous le souhaitez, saupoudrez de parmesan. Faites cuire au four pendant 20 minutes et sans ouvrir la porte du four. Servez chaud.

en accompagnement
bourgogne aligoté ou gaillac blanc

bœuf aux carottes

pour 6 à 8 personnes
30 minutes de préparation
4 heures de cuisson

1,5 kg de macreuse ou de paleron
en une pièce
1 queue de bœuf coupée
en tronçons
1 kg de carottes pelées
4 oignons doux pelés
2 gousses d'ail pelées
le vert de 1 poireau
1 bouquet garni
2 cuillerées à soupe de cognac
6 grains de poivre
huile de tournesol
sel et poivre du moulin

1. Mettez 2 cuillerées à soupe d'huile à chauffer dans une cocotte. Faites dorer la pièce de bœuf sur toutes ses faces. Transférez dans un plat. Faites rissoler les morceaux de queue de bœuf dans la cocotte pendant quelques minutes. Versez le cognac et flambez. Déposez la macreuse sur la queue de bœuf, ajoutez les oignons, le poireau et l'ail. Couvrez d'eau, ajoutez le bouquet garni et laissez mijoter à feu très doux pendant 3 heures.
2. Coupez les carottes en rondelles épaisses et régulières. Ajoutez-les dans la cocotte. Salez, ajoutez les grains de poivre et faites cuire 1 heure de plus.
3. En fin de cuisson, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Supprimez le bouquet garni et coupez les oignons en deux. Coupez la pièce de bœuf en tranches épaisses et déposez-les délicatement dans la cocotte, ainsi que les oignons. Laissez reposer pendant quelques minutes avant de servir directement dans la cocotte.

en accompagnement
côtes-du-rhône ou cahors



Baptiste Fournier (La Tour, Centre-Val-de-Loire)

risotto de céleri, pomme et coulis de parmesan

pour 4 personnes
30 minutes de préparation
50 minutes de cuisson

1 céleri-rave
1 pomme granny smith
150 g de parmesan
80 g de mascarpone
20 feuilles de roquette
1/2 citron
50 g de crème fraîche
5 cl de lait
huile
sel et poivre du moulin

VG CR

1. Pelez puis coupez le céleri-rave en quatre. Salez les quartiers, huilez légèrement chaque face, enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant à l'aide d'un couteau à pointe fine: la lame doit pénétrer sans trop forcer.

2. Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche et le lait jusqu'à l'ébullition. Ajoutez 100 g de parmesan râpé, fouettez doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Réservez le coulis de parmesan au chaud.

3. Taillez un quart de la pomme en julienne et le reste en dés. Coupez le céleri cuit en petits cubes, réchauffez-les avec un fond d'eau dans une casserole assez large. Incorporez le parmesan restant au céleri chaud, assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez le mascarpone et quelques gouttes de jus de citron. Hors du feu, mélangez avec les dés de pomme.

4. Dressez aussitôt le risotto de céleri-pomme dans une assiette creuse. Versez le coulis de parmesan par-dessus, décorez de la julienne de pomme et des feuilles de roquette.

en accompagnement

sancerre rouge d'un millésime récent

Kazuo Takagi (Kyo Ryouri Takagi, Japon)

galette de céleri aux noix de Saint-Jacques

pour 4 personnes
15 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

1 petit céleri-rave avec ses feuilles
4 noix de Saint-Jacques
5 g de truffe
100 g d'igname
25 cl de dashi ou de bouillon de volaille
2 œufs
180 g de farine
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de sauce « bull-dog » (facultatif)
sel

GC



1. Préparez la pâte: dans un saladier, tamisez la farine avec une pincée de sel. Battez les œufs et mélangez-les au dashi (voir recette des pois mange-tout aux œufs, p. 98) ou au bouillon de volaille. Incorporez ce mélange à la farine en petit filet et en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Pelez et râpez finement l'igname. Ajoutez-la à la pâte en mélangeant énergiquement.

3. Pelez puis émincez le céleri en fines tranches. Retaillez les tranches en dés de 5 mm de côté. Hachez également les feuilles de céleri. Coupez chaque noix de Saint-Jacques en 3 tranches dans l'épaisseur, puis saupoudrez-les d'une pincée de sel.

4. Faites chauffer une poêle avec l'huile et versez le céleri-rave et les Saint-Jacques. Ajoutez le mélange à l'igname et, à l'aide d'une spatule, étalez cette pâte sur une épaisseur de 2,5 cm. Faites cuire la galette à feu très doux pendant 20 minutes.

5. Hachez finement la truffe et saupoudrez la galette en toute fin de cuisson. Si vous le souhaitez, arrosez de sauce « bull-dog » juste avant de déguster.

en accompagnement

Clos du Tue-bœuf « Buisson pouilleux » blanc (Loire)

Alain Solivérès (Restaurant Le Taillevant, Paris)

gratin de cardon à la moelle et truffe noire

pour 4 personnes
15 minutes de préparation
45 minutes de cuisson

1 pied de cardon
80 g de truffe noire
330 g de moelle de bœuf
1,25 litre de bouillon de poule
4 cl de jus de poulet
40 g de parmesan râpé
40 g de beurre + 2 noix
1 pincée d'acide ascorbique
fleur de sel et poivre du moulin

GC



1. Pelez soigneusement à l'économe les branches de cardon. Coupez-les en tronçons de 8 cm de longueur et réservez-les dans de l'eau additionnée d'acide ascorbique. Cuisez à l'eau bouillante salée pendant 30 minutes.

2. Faites fondre 30 g de moelle hachée avec 40 g de beurre dans une sauteuse. Ajoutez le cardon cuit, rectifiez l'assaisonnement et mouillez avec le bouillon de poule. Laissez cuire jusqu'à ce que le légume soit tendre. Égouttez en conservant le jus de cuisson.

3. Pochez le reste de moelle de bœuf dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Laissez refroidir, puis taillez à l'emporte-pièce afin d'obtenir des rondelles régulières. Coupez également les truffes en rondelles de 2 cm de diamètre sur 4 mm d'épaisseur.

4. Beurrez un plat à gratin avec une noix de beurre. Faites suer les lames de truffe dans la seconde noix de beurre. Ajoutez le cardon cuit, le jus de cuisson et mélangez. Rangez en alternance dans le plat: cardon, moelle, truffe. Renouvelez l'opération et arrosez du jus de poulet. Parsemez de parmesan râpé et faites gratiner au four. Juste avant de servir, ajoutez quelques cristaux de fleur de sel et un tour de poivre du moulin.

en accompagnement

Domaine Yvon Métras « Ultime » rouge (beaujolais)

légumes de saison rôtis au four

pour 6 personnes
30 minutes de préparation
45 minutes de cuisson
15 minutes de marinade

1 potimarron de taille moyenne, épépiné et coupé en quartiers
1/2 céleri-rave pelé et coupé en gros dés
2 carottes pelées et coupées en tronçons
1 panais pelé et coupé en cubes
1 betterave crue pelée et coupée en quartiers
1 tête d'ail coupée en deux dans l'épaisseur
100 g de noix de pécan concassées
5 branches de thym effeuillées
3 branches de romarin
1/2 cuillerée à café de cumin moulu
10 cl d'huile d'olive
fleur de sel
sel et poivre du moulin

VG

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la moitié de l'huile sur une plaque à pâtisserie. Parsemez de sel, de poivre, de thym et de cumin.

2. Étalez les légumes sur la plaque. Arrosez-les de l'huile d'olive restante et mélangez soigneusement pour bien les enrober d'huile. Ajoutez l'ail, les branches de romarin et laissez mariner pendant au moins 15 minutes.

3. Enfournez la plaque et faites rôtir les légumes au four pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Parsemez de fleur de sel et de noix de pécan avant de servir avec une pintade fermière rôtie ou des tranches de pain aux céréales grillées.

en accompagnement

crozes-hermitage

