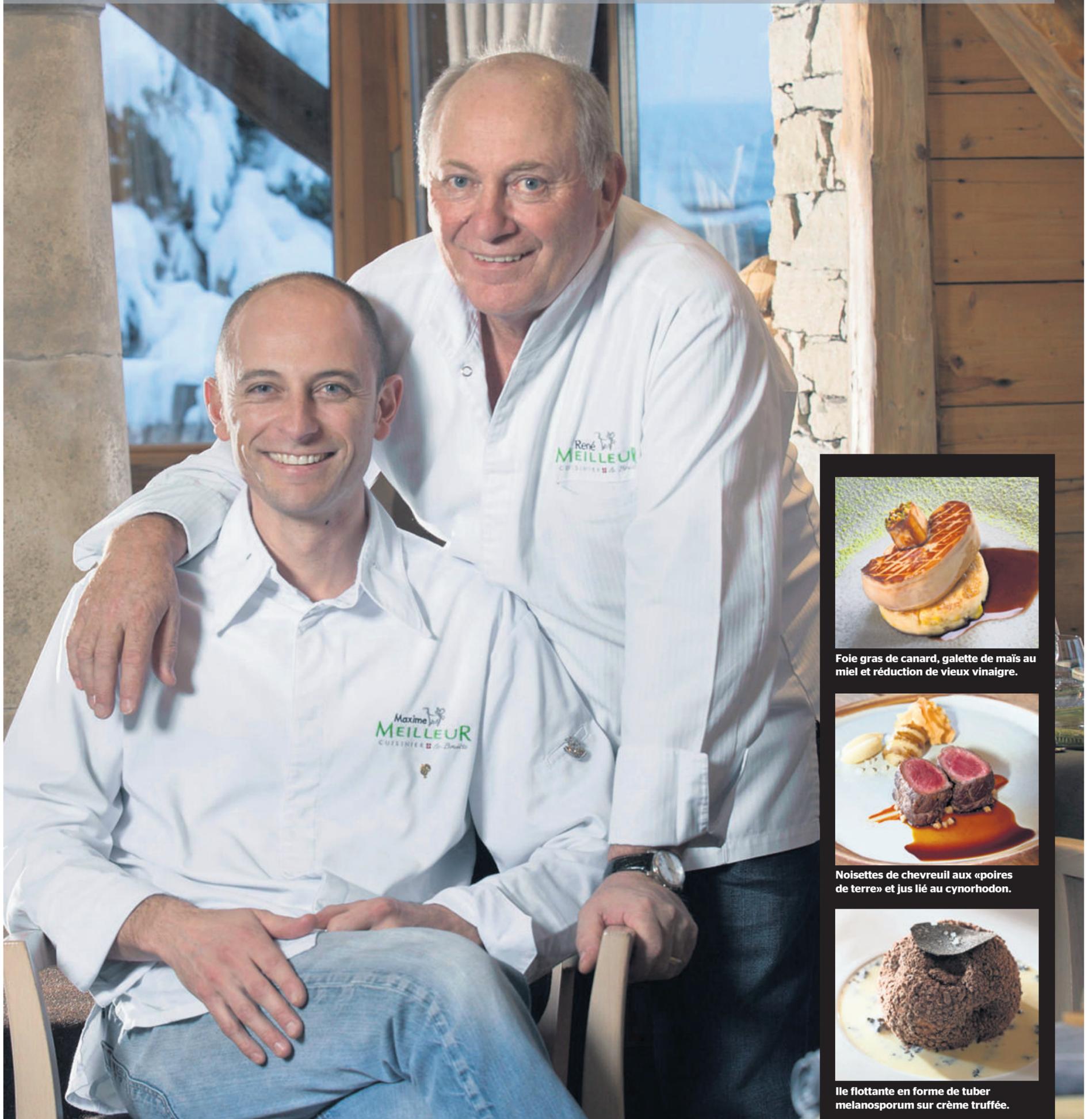


Tribune de Genève

René et Maxime Meilleur, à La Bouitte, ont élaboré votre menu de Noël



Foie gras de canard, galette de maïs au miel et réduction de vieux vinaigre.



Noisettes de chevreuil aux «poires de terre» et jus lié au cynorhodon.



Ile flottante en forme de tuber melanosporum sur crème truffée.

Saint-Martin-de-Belleville, hameau Saint-Marcel

L'irrésistible ascension de René et Maxime Meilleur à La Bouitte

Le père et le fils ont atteint, avec trois étoiles Michelin, le sommet de la hiérarchie culinaire. Ils distillent le plaisir avec un talent fou!

Alain Giroud
Saint-Martin-de-Belleville

L'hiver sera gourmand dans le hameau Saint-Marcel, dans la commune de Saint-Martin-de-Belleville. Sur la route de Val Thorens et des Ménuires, en Savoie, arrêtons-nous dans le plus étonnant des restaurants triple étoilés Michelin de France. Un petit paradis niché dans une bâtisse de charme, où vit une famille attachante et respectueuse d'un terroir alpin qu'elle préserve avec passion.

Cette table exceptionnelle vous emmène très loin du faste trop souvent artificiel de la cuisine de haute gastronomie. A La Bouitte, vous découvrirez une authenticité qu'on croyait désuète et une âme qui réchauffe autant le cœur que l'esprit.

Une merveilleuse ambiance familiale

Vous ferez la connaissance de René Meilleur et de son fils Maxime. Vous saluerez Marie-Louise, l'épouse de René, qui veille avec discrétion sur la maison. Vous ferez la connaissance de Delphine Dagonet, la compagne de Maxime, qui dirige la salle en veillant à répondre à vos moindres désirs. Dans un décor de chalet savoyard d'un autre siècle, le visiteur plonge dans une ambiance familiale pleine de douceur et de sérénité.

Le parcours et l'irrésistible ascension de René et Maxime Meilleur sont uniques dans le monde des grandes tables étoilées. Car ces deux chefs hors du commun ne répondent à aucun des critères qui mènent au sommet de la hiérarchie de la cuisine française.

Ils n'ont suivi les cours d'aucune école hôtelière, ils n'ont fait ni apprentissage ni stage dans d'autres établissements que leur restaurant du hameau Saint-Marcel. Une aventure stupéfiante qu'ils racontent en toute décontraction...

«J'ai construit cette maison de mes mains, explique René Meilleur. En 1976, avec Marie-Louise, nous avons acheté un champ de pommes de terre pour créer un petit bistrot de montagne destiné aux skieurs qui descendaient jusqu'à Saint-Martin en hors-piste. Je servais de la cuisine régionale apprise avec ma mère et mon grand-père.

»A mes débuts, je servais des tartiflettes, de la raclette, des fondues et une escalope savoyarde.



Toute l'équipe de La Bouitte. Photo prise à cinq jours de l'ouverture de la saison d'hiver, intervenue le 5 décembre. GEORGES CABRERA

L'adresse

La Bouitte

Hameau Saint-Marcel
Saint-Martin-de-Belleville (Savoie)
+33 479 08 96 77. Fermé lundi et mardi midi.
Menus 130 (sauf samedi et dimanche), 160, 190 et 280 €. Pas de carte. Chambres et suites: de 230 à 1210 €. Accès handicapés au restaurant.



Travail en famille. De gauche à droite, René et Marie-Louise Meilleur, Delphine Dagonet et Maxime Meilleur avec un de leur fils, Oscar. DR

Une large tranche de veau pliée en portefeuille et garnie de beaufort et jambon blanc. Elle devrait à la poêle, qui était ensuite déglacée au whisky avec un ajout de crème... Elle avait un grand succès! Nous la servons d'ailleurs dans notre bistrot d'altitude au sommet du domaine skiable de Val Thorens...

Une escalade vertigineuse

De l'escalope savoyarde aux trois étoiles Michelin, le parcours donne le vertige, non? Le premier déclin date de 1985, lors d'un dîner chez Paul Bocuse. Un repas qui donna envie à René Meilleur de proposer des plats plus élaborés.

Cette prise de conscience correspondait aussi à la création d'une station de sports d'hiver à Saint-Martin-de-Belleville.

Dix ans plus tard, en 1996, Maxime, le fils de René, rejoint son père dans la cuisine. Venu pour apprendre à réaliser une

crème anglaise, il n'a plus jamais quitté le restaurant. «Je me suis mis aux fourneaux comme j'ai appris à skier, à l'instinct, sans prendre de cours... s'exclame-t-il. Nous sommes deux purs autodidactes! A l'époque, notre identité n'était pas créée. Ça partait dans tous les sens. Papa me montrait quelques trucs et me disait: «Maintenant, fais ce que tu veux...» Nous avons progressé en tâtonnant, chaque nouvelle expérience était précieuse.»

Une naïveté qui mène au sommet!

Le duo l'admet volontiers, il y avait une certaine naïveté dans sa démarche, comme le raconte René: «Nous sommes très fiers de notre foie gras posé sur une galette de maïs. Nous utilisions pour la réaliser des grains en boîte, pensant que les épis de maïs que nous donnions à manger aux cochons n'étaient pas de la même variété que celui utilisé par l'alimentation humaine.

»Lors d'un voyage au Japon, je découvre que pour réaliser cette recette, un cuisinier de là-bas a saisi un épi et en a extrait les grains avec un couteau... Ce que nous faisons aujourd'hui à La Bouitte. C'est dire ce que nous avions encore à apprendre...»

«Dans notre esprit, renchérit Maxime, la vraie cuisine est uniquement composée de produits frais travaillés à la minute. Chaque cuisson est lancée à la commande, les jus réalisés avec des déglaca-

ges. Nous travaillions comme le fait à la maison une ménagère pour sa famille.

»Mais pour servir quarante couverts de cette manière, il faudrait cent cuisiniers! Nous avons donc assimilé le principe de la mise en place en réalisant des fonds de viande, de volaille, de légumes prêts à être utilisés, et en pré-découpant les produits. Tous les cuisiniers formés dans une école ou en apprentissage connaissent le processus. Nous, nous l'avons appris sur le tas!»

Travail harmonieux à quatre mains

La réussite de René et Maxime, c'est aussi un travail à quatre mains en totale harmonie. Cela ne veut pas dire que les visions des deux chefs sont parfaitement identiques. Mais elles aboutissent toujours à une composition parfaite dans l'assiette.

«Nous avons des idées tous les deux, nous les exprimons, nous les expérimentons et nous nous mettons d'accord sans problème», explique René. «Si je pense à un plat, je le crée et le fais goûter à mon père, renchérit Maxime. S'il n'est pas d'accord, je le retravaille pour le convaincre, même si cela exige de multiples évolutions. Tous les éléments de la carte sont ainsi construits en parfaite osmose. Et toujours dans une ambiance sereine...»

La progression culinaire de La Bouitte a attiré l'attention du guide Michelin. Qui décerne, en 2003, la première étoile au duo. Suivie d'une seconde en 2008.

Rappelons-nous l'expérience racontée dans ces pages au début de 2011. Nous nous étions régalés d'une langoustine royale au thé tarry souchong et d'un ormeau dans une lasagne d'algues. Un pur moment de bonheur.

«Nous étions en train de devenir comme tous les autres étoilés, expliquent René et Maxime Meilleur. Dans notre montagne, nous servions des produits de la mer, certes exceptionnels, mais à des années-lumière de notre terroir. Nous avons alors pris la décision d'axer notre démarche culinaire sur notre région. Une vraie révolution.

»Nous ne travaillons désormais que des produits savoyards et haut-savoyards à deux exceptions près. Une huître Gillardeau que nous servons à l'apéritif, car nous n'avons pas trouvé mieux pour accompagner un verre de champagne. Et du bœuf wagyu, en provenance surtout de Burgos, en Espagne, car nous ne trouvons pas une vraie régularité dans la production française...»

Ce recentrage sur les produits de Savoie déclencha la réaction du Michelin. La troisième étoile tomba en février dernier!

«Nous n'avons pas l'impression d'avoir pris un risque, analyse René Meilleur. Nous devons nous démarquer, affirmer fortement notre identité. Nous étions persuadés qu'un troisième macaron ne se gagnait qu'en affirmant une vraie différence. Le guide rouge nous a donné raison. Mais qu'on ne s'y trompe pas, nous nous remettons sans cesse en question...»

Une visite à La Bouitte changera votre approche de la grande gastronomie. Parce que René et Maxime, qui ont conquis leurs étoiles successives en tandem (une première dans l'histoire du guide rouge), vous emmènent dans un autre monde, un univers de saveurs, de textures, de mariages, de bonheurs infinis. Une table triplement couronnée n'a jamais autant mérité le voyage, si on se réfère à la définition du bonhomme Bibendum.



Une salle de restaurant conjuguant charme et classe. DR



Le jacuzzi en plein air, même en hiver... DR



Des chambres au confort douillet. DR

Menu de Noël - Entrée

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Foie gras de canard et galette de maïs au miel et réduction de vieux vinaigre



Une entrée savoureuse mettant en scène une escalope de foie gras, une galette de maïs et une sauce au miel d'acacia et au vinaigre balsamique. DR

René et Maxime Meilleur proposent en entrée cette escalope poêlée, associée à du maïs frais et à du miel de Savoie

Matériel nécessaire

6 cercles en métal de 60 mm de diamètre (un par personne)
Un chalumeau de cuisine

Ingrédients pour 6 personnes

Un foie gras de canard extracru de 600-700 g, qui n'a pas passé sous vide si possible

Pour la sauce du foie gras

Miel d'acacia
Vinaigre balsamique
50 g de beurre

Pour la galette de maïs

35 g de maïs frais

détaché d'un épi entier
185 g de lait
75 g de farine
1 œuf
2,5 g de sucre semoule
18 g de beurre fondu
5 g d'huile de pépins de raisin
Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la poudre verte

100 g de pousses d'épinards

Réalisation de la recette

Préparer les galettes de maïs

Bien mélanger le lait et la farine avec un fouet ou un robot.
Ajouter le sucre et l'œuf entier, continuer de mélanger.
Ajouter le beurre fondu et l'huile de pépins de raisin.
Salier et poivrer.
Ajouter les 35 g de grains de maïs. Mélanger encore.
Réserver cette pâte à crêpes au frais dans une boîte hermétique.

Préparation de la poudre verte

Placer dans un four à 50 °C

pendant 24 h les pousses d'épinards pour les dessécher. Ou utiliser un déshydrateur. Mixer les feuilles séchées jusqu'à obtenir une poudre. Passer au tamis et réserver en saupoudreuse.

Préparation du foie gras

Tailler 6 tranches épaisses de foie gras.
Les quadriller avec la pointe d'un couteau.
Les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.
Réserver au frais.

Cuisson des galettes

Placer dans une grande poêle chaude six cercles de 60 mm de diamètre.
Déposer au centre de chaque cercle une noisette de beurre.
Verser immédiatement de la pâte à crêpes dans les cercles jusqu'au rebord.
Passer la surface supérieure au chalumeau.
Retourner aussitôt le cercle et

poursuivre la cuisson sur l'autre face pendant une minute. Vérifier la cuisson avec le bout du doigt. La galette doit rester souple, légèrement coulante au centre.
Débarasser les galettes sur un papier sulfurisé dans un plat surmonté d'une grille.
Cette opération peut intervenir à l'avance.

Prédressage de l'assiette

Disposer les assiettes sur le plan de travail.
Poser au centre un bol à l'envers, qui délimitera l'espace pour poser la galette et l'escalope de foie gras.
Saupoudrer le tour du bol avec la poudre verte.
Retirer le bol.

Cuisson du foie gras et réalisation de la sauce

Faire chauffer fortement la poêle.
Colorer les escalopes de foie gras 1 minute de chaque côté. Les débarrasser sur une grille sur un plat en inox.
Déglaçer avec 2 cuillères à soupe de miel d'acacia.
Ajouter 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe d'eau et 50 g de beurre. Bien mélanger.
Rectifier l'assaisonnement en fleur de sel et poivre du moulin. Faire réduire doucement. Passer au chinois fin. Réserver au chaud en saucière.

Finition du plat

Terminer la cuisson du foie gras sous le grill 2 à 3 minutes selon l'épaisseur.
Faire de même avec les galettes.
Déposer au centre de chaque assiette une galette de maïs. Superposer l'escalope de foie gras poêlé.
Dresser un cordon de sauce devant les invités et laisser la saucière sur la table.

La recette en images



Mélanger la pâte à crêpes. Elle doit être souple et homogène. Y ajouter des grains de maïs frais extraits d'un épi. Ils seront meilleurs que les grains en conserve. PHOTOS LDD



Poser les cercles de 60 mm de diamètre sur une poêle très chaude pour qu'ils montent en température. On dépose alors une noisette de beurre.



Verser dans chaque cercle de la pâte à crêpes garnie des grains de maïs. Il faut les remplir jusqu'à leur rebord afin d'obtenir des galettes assez épaisses qui devront rester moelleuses.



Pendant que la face inférieure de la galette commence à cuire, on chauffe le dessus avec un chalumeau afin de lui donner de la consistance. Cela facilitera le retournement de la crêpe.



On retourne alors la galette pour terminer la cuisson de l'autre côté. La première face a pris une belle couleur et cette seconde opération ne doit pas dépasser une minute.



La cuisson de la galette est terminée. Elle doit rester très moelleuse, voire coulante à cœur, car elle sera réchauffée deux minutes sous le grill au moment du dressage des assiettes.



Les escalopes de foie gras, taillées assez épaisses, sont striées au couteau pour qu'elles soient plus élégantes sur l'assiette. Elles seront ensuite assaisonnées avec de la fleur de sel et du poivre blanc du moulin.



La cuisson des escalopes de foie gras doit être menée dans une poêle brûlante. Elle ne dure qu'une seule minute de chaque côté et la pièce doit prendre une belle couleur dorée.



Lorsque les escalopes ont quitté la poêle, il faut déglacer cette dernière avec du miel d'acacia et du vinaigre balsamique. On mélange soigneusement pour obtenir une sauce homogène.



On ajoute alors au déglçage cinquante grammes de beurre pour donner du volume à la préparation. Cette base sera alors doucement réduite pour obtenir une sauce onctueuse qui entourera le foie gras.



Avant le dressage, il faut passer sous le grill (de votre four) les escalopes de foie gras et les galettes au maïs. Le temps de réchauffage dure entre deux et trois minutes.



Le dressage s'effectue sur une assiette au pourtour orné de poudre verte d'épinards. La galette se pose au centre, le foie gras la chevauche et la sauce est versée autour devant les convives.



Les ingrédients nécessaires à l'élaboration de l'escalope de foie gras, de la galette de maïs et de la réduction de miel et vinaigre balsamique. GEORGES CABRERA

Menu de Noël - Plat

Noisettes de chevreuil aux «poires de terre» et jus lié au cynorhodon



Ces noisettes de chevreuil sont associées à une variation sur le topinambour, appelé en Savoie «poire de terre». GEORGES CABRERA

Le chevreuil est la vedette de ce repas de Noël. René et Maxime Meilleur l'accompagnent d'une variation sur la poire de terre

Matériel nécessaire

Une friteuse
Une mandoline
Un canneléur

Ingrédients pour 6 personnes

2 selles de chevreuil
5 dl de vin rouge corsé
150 g de purée de cynorhodon ou d'airelles
120 g de lard blanc ferme, si possible d'Arna

17 poires de terre (topinambours)
75 g de vinaigre balsamique blanc
15 g de sucre
5 dl de fond de volaille (éventuellement réalisé avec un cube)
1 citron
Sucre
Huile de pépins de raisin
Beurre
Fleur de sel
Poivre du moulin

Réalisation de la recette

Préparer le fond de gibier

Extraire les filets des deux selles de chevreuil. Les parer (enlever les membranes qui les entourent et les réserver). Concasser les os et les réserver. Ces opérations peuvent être réalisées par votre boucher.

Colorer dans une cocotte avec un peu d'huile de pépins de raisin et une noix de beurre les parures

de chevreuil et les os concassés. Il faut obtenir une belle coloration.

Mouiller avec 5 dl de vin rouge corsé.

Porter à ébullition et placer la cocotte sans couvercle dans un four chauffé à 90 °C. Faire cuire pendant trois heures.

Passer au chinois ce fond de gibier, le réduire à frémissement et l'ajouter de deux cuillères à soupe de purée de cynorhodon ou d'airelles. Réserver au frais.

Les topinambours croquants

Nettoyer six topinambours. Avec un canneléur, faire une entaille tout autour. Les blanchir pendant 1 minute. Les réserver au frais. Peler six autres topinambours. Les tourner harmonieusement. Les blanchir 30 secondes. Réserver au frais.

Les chips de topinambour

Nettoyer et peler deux topinambours. Tailler à la mandoline des rondelles très fines d'un demi-millimètre. Les faire frire. Les assaisonner à la fleur de sel. Réserver au sec dans une boîte hermétique.

Les topinambours marinés

Nettoyer et peler trois topinambours. Les tailler en brunoise de 5 mm. Les placer dans un bocal. Porter à ébullition 75 g de vinaigre balsamique blanc additionnés de 15 g de sucre et de 2,5 g de sel. Verser ce liquide brûlant sur la brunoise de topinambour. Réserver au réfrigérateur.

La brunoise de lard blanc

Tailler des lamelles de lard blanc d'une épaisseur de 2,8 mm puis les découper en brunoise. Réserver au frais.

Cuisson du chevreuil

Assaisonner les filets de chevreuil de fleur de sel et de poivre.

Dans un sautoir, les faire colorer 2 minutes de chaque côté avec un filet d'huile de pépins de raisin et une noix de beurre.

Les laisser reposer environ 4 minutes, recommencer l'opération plusieurs fois jusqu'à atteindre une température à cœur de 38° à 40 °C. Réserver.

Cuisson des topinambours

Mettre dans une sauteuse les six topinambours cannelés et les six tournés.

Mouiller à hauteur avec du fond de volaille, ajouter une noix de beurre et les cuire à frémissement.

Lorsqu'ils sont glacés et encore un peu croquants, ajouter un filet de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Cuisson du lard blanc

Passer à la poêle sans matière grasse les dés de lard blanc pour

La recette en images



Deux selles de chevreuil à lever et dépouiller. On fait le fond avec les os et les parures.



Les topinambours (poires de terre) sont lavés et entaillés sur le pourtour.



Les topinambours cannelés et tournés ont été blanchis pendant une minute.



Pour les chips, on coupe à la mandoline de fines tranches (0,5 mm) de topinambour.



Les chips de topinambour frites sont posées illico sur du papier absorbant.



Les topinambours sont cuits dans du fond de volaille et du beurre pour les glacer.



Les petits dés de lard blanc dorés à la poêle sont déposés sur du papier absorbant.



Les dés de topinambour recouverts de vinaigre brûlant sont réservés dans un bocal.



Le filet de chevreuil est doré à la poêle en plusieurs étapes pour éviter de le croûter.



Avant le dressage des assiettes, les topinambours cuits sont coupés en deux.



Le chevreuil est posé sur la purée de cynorhodon ou d'airelles avec les lardons.



Avant le service, la sauce du chevreuil est dopée par quelques larmes de citron.

les rendre croustillants. Retirer l'excédent de graisse à plusieurs reprises.

Déposer sur du papier absorbant et réserver à température ambiante.

Finition des ingrédients

Réchauffer le chevreuil dans la poêle avec une noix de beurre.

Réchauffer le jus de chevreuil, ajouter 10 g de purée de cynorhodon ou d'airelles et un filet de citron.

Vérifier l'assaisonnement.

Réchauffer délicatement 60 g de purée de cynorhodon ou d'airelles, poivrer et sucrer si besoin.

Réchauffer dans leur sautoir les topinambours.

Dressage des assiettes

Faire une belle virgule de purée de cynorhodon sur l'assiette.

Couper en deux les topinambours cannelés et tournés et les dresser.

Déposer un petit tas de lardons.

Couper les extrémités des filets de chevreuil et les déposer sur les lardons.

Tailler douze médaillons de chevreuil et les dresser.

Terminer le dressage avec les chips et les dés marinés de topinambour.



Les ingrédients indispensables pour réaliser ces médaillons de chevreuil aux poires de terre. G. CABRERA

Menu de Noël - Dessert

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Île flottante sur crème anglaise truffée en forme de tuber melanosporum



Une truffe noire? Non, une île flottante en forme de tuber melanosporum sur un lac de crème anglaise truffée. DR

Une île flottante à la truffe noire, cela vous tente pour Noël? Alors suivez cette recette originale de René et Maxime Meilleur

Ingrédients pour 6 personnes

1 truffe noire du Périgord (tuber melanosporum) fraîche de 50 g. Cette dernière sera utilisée dans les différentes étapes de cette recette, soit hachée, soit en lamelles pour couronner l'île flottante.

Pour les œufs à la neige

90 g de sucre
150 g de blancs d'œufs frais

6 g de truffe hachée

Pour la sauce caramel

100 g de sucre
160 g de crème 40%
15 g de beurre
2 g de sel

Pour la crème anglaise

1 l de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
360 g de chocolat blanc (si possible Opalys de Valrhona)
10 g de truffe
10 g de jus de truffe

Pour la poudre de chocolat

200 g de chocolat noir 62% (si possible Macaé «pur Brésil» de Valrhona). Il doit être haché finement, passé au tamis pour récupérer les grains et réservé en boîte hermétique.

Pour les noisettes caramélisées

100 g de sucre
25 g d'eau
100 g de noisettes

Réalisation de la recette

Elaboration de l'île flottante

Monter au batteur les blancs frais. Les serrer avec le sucre en trois fois puis ajouter la truffe hachée.

Pour la cuisson, voici trois méthodes:

1. Mouler les blancs montés à la poche dans un moule en demi-sphère de 80 mm de diamètre. Poser le couvercle du moule. Cuire au four vapeur 12 minutes à 72 °C. Attendre un quart d'heure avant de démouler.

2. A l'aide d'une poche à douille, faire une boule et la cuire au four micro-onde pendant 40 secondes à 900 watts.

3. Créer ces mêmes boules et les déposer dans un four ventilé à 130 °C sur le fond duquel on aura déposé un bac d'eau. Temps de cuisson: 15 minutes.

Dans ces deux derniers cas, laisser reposer 10 minutes à température ambiante avant de poursuivre le processus.

Réalisation de la sauce caramel

Cuire les 100 g de sucre à sec jusqu'à obtenir un caramel blond. Verser dans ce dernier les 160 g de crème chauffée. Porter à ébullition très douce quelques minutes.

Ajouter alors le sel et le beurre, mixer, passer au chinois fin et réserver au froid.

Elaboration de la crème anglaise

Mélanger au fouet le lait et les jaunes d'œufs. Cuire la préparation à feu doux jusqu'à atteindre 85 °C. Ajouter et faire fondre le chocolat blanc en trois étapes.

Laisser refroidir la crème. Ajouter alors 10 g de truffe hachée très finement et le jus de truffe.

Caramélisation des noisettes

Torréfier à sec les noisettes dans une poêle chaude.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition pour atteindre une température de 115 °C.

Ajouter les noisettes, mélanger à chaud pour obtenir un caramel sablé, puis faire caraméliser à feu moyen en remuant sans arrêt.

Débarasser sur une plaque et laisser refroidir.

Finition du dessert

Préparer les boules de blancs d'œufs pour leur donner un aspect de truffe.

La recette en images



Les blancs d'œufs sont montés au batteur électrique et le sucre versé en trois étapes.



Au dernier moment, on ajoute de la truffe finement hachée aux blancs battus.



Les blancs battus sont déposés à la poche à douille dans un moule en silicone.



Les îles cuisent au four vapeur. Mais d'autres types de cuisson sont possibles (voir la recette).



Ce tube de métal enfoncé dans la boule crée un bouchon qui sera extrait avec un couteau.



Dans le trou créé, on verse avec une pipette du caramel liquide au beurre salé.



Et on remet le bouchon en blanc d'œuf pour dissimuler le caramel. Ni vu ni connu!



On roule les boules, d'abord dans la truffe hachée puis dans la poudre de chocolat.

Enfoncer un tube de métal jusqu'à mi-hauteur dans la masse et extraire délicatement, à l'aide d'une pointe de couteau, un cylindre de matière.

Garnir le trou de sauce caramel et remettre le bouchon qui a été extrait.

Paner les œufs à la neige avec des brisures de truffe puis les rouler dans le chocolat. Les modeler

pour leur donner la forme d'une vraie truffe.

Prendre une assiette creuse, disperser au centre quelques noisettes caramélisées, déposer délicatement la truffe «flottante» et la couronner d'une lame de truffe.

Remplir un pichet de crème anglaise et, devant les convives, la verser autour de l'île jusqu'à ce qu'elle flotte.



Tous les ingrédients nécessaires pour réaliser cette truffe flottante! GEORGES CABRERA



Ce dessert a été créé par le chef pâtissier Michael Basselin (à droite) avec l'aide d'Anthony Fresnay. GEORGES CABRERA