

n°77

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 77 - F: 9,90 € - RD



9,90 € - BELUX 10,70 € - CH 15,80 CHF - ESP-IT - PORT-
CONT 10,90 € - DOM 10,90 € - MAR 11,20 MAD - TUN 23 TND
- CAN 16,50 CAD

Talents d'aujourd'hui et de demain

*Un été
sucré-salé !*

Réveillez le chef qui est en vous !



Camille Saint M'Leux
savoure sa bonne
à la **Villa 9Trois**



Quartiers d'été à la
Bouitte: les **Meilleur**
restent les meilleurs !



Encore un peu de **Maroc** avec
Chef **Moha** & les autres



Escapades
en Grèce



Cuisine | a&d Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N° 77 - Juillet - Août 2023

Directeur de la Publication -
Editeur : Jean-Christophe Florentin

Maquette : KanraTeam

Contact publicité :
RÉGIE AM COMMUNICATION
Thierry Solal
Tél.: 06 11 05 47 24
E-mail : cuisineadpub@gmail.com

Edité par Kanra Publishing
102 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris



Adresse de correspondance et bureaux :
Kanra Publishing - 22, rue de la Prévoyance
94300 Vincennes

Distribution : MLP

Imprimé en Bulgarie par GR PRESSE EOOD
97, Aleksandrovska Str, 7002 Ruse

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission : 1124 K 91 779

Photo de Couverture : © M. Cellard.
Pomme moelleuse et mousse caramel de
Maxime Meilleur pour La Bouitte



06 à 09_
LE MARCHÉ : Belles nouveautés qui
nous font saliver



10 à 15_
VINS ET SPIRITUELS SPIRITUEUX pour un
été modérément alcoolisé



16 à 21_
RESTAURANTS : tables de l'été &
remarquables terrasses



22 à 35_
C'est Versailles ici : dîner au **GRAND**
CONTRÔLE à l'ombre d'**ALAIN DUCASSE**
12 Rue de l'Indépendance Américaine
78000 Versailles - Tél : 01 85 36 05 50



36 à 47_
Bienvenue à Saint-Emilion au nouveau
et beau **GRAND BARRAIL** avec le chef
QUENTIN MERLET

Route de Libourne D243 - 33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 55 37 00



48 à 59_ Retour dans le 9-3 parisien :
CAMILLE SAINT M'LEUX*, le jeune et talentueux
chef de la **VILLA 9TROIS** à la tête dans sa
bonne étoile. Bravo !

71 rue Hoche 93100 Montreuil - Tél.: 0148581737



60 à 73_ Retour savoyard à
la **BOUITTE***** chez les **MEILLEUR** qui
sont vraiment les meilleurs !

Hameau de St Marcel - 73440 St-Martin de Belleville
Tél.: 33479089677 - info@la-bouitte.com



74 à 85_ Cuisine de terroir
aux **SINGULIERS** au cœur du Périgord
avec **CERISE ET LOUIS FESTA**

6 rue Montaigne - 24110 Saint-Astier
Tél.: 05 53 45 72 07



86 à 109_
La cuisine authentique **GRECQUE** de
DINA NIKOLAOU

72053, Elounda Crete, Greece
Tél.: +30 28410.68200 - mare@elounda-sa.com
www.eloundamare.com



110 à 129_ **SPÉCIAL MAROC :** du
nord au sud, de l'ouest à l'ouest, les meilleures
adresses gourmandes et recettes du royaume
CHÉRIFIEN

Plage Val d'Or, Harhoura Rabat
Tél.: +212537749999



SIMPLEMENT PARCE que c'est Meilleur !

LA BOUITTE. Quel nom peu commun quand on y pense. Et pourtant, à Saint Martin de Belleville au cœur des 3 Vallées, il sonne comme une ritournelle enveloppante jusqu'aux sommets du parc de la Vanoise. Relais & Châteaux 5 étoiles, 3 étoiles au Guide Michelin, Entreprise du patrimoine vivant, si l'histoire de la famille Meilleur résonne aujourd'hui jusqu'au bout du monde, une bouitte est avant tout, en patois savoyard, une petite maison dans laquelle on se réfugie, heureux et à l'abri, réconforté et apaisé. Aujourd'hui, là est la première clé tendue pour entrer dans cet univers unique et saisir l'infime. Il suffit de passer la porte pour comprendre à l'instantané, que René et Marie-Louise Meilleur n'ont pas choisi ce nom par hasard, quand ils ont posé leur première pierre pleine d'envie, en 1976, loin de se douter qu'ils construisaient alors, un repaire à l'Art de Vivre unique, un retour aux sources déconnectant, toujours avec une longueur d'avance, hors du monde, hors du temps.



Parce que venir à La Bouitte, c'est comme changer de dimension interstellaire. À la fois parachuté dans le ventre d'une Savoie montagnarde authentique, alpages sillonnés de rivières et de forêts, de glaciers et de pics, à la fois accueilli à la maison, dans un confort pensé dans des détails d'une délicatesse touchante et absolue. C'est savourer l'épopée d'une famille, ses bosses et ses pentes à pleine vitesse, ses virages et ses dérapages contrôlés. Difficile d'ailleurs, de décrire l'émotion ressentie, l'atmosphère ressourçante et la bienveillance prégnante qui y règnent. Si les équipes portent les costumes traditionnels d'époque, c'est tout une ambiance qui emporte dans l'univers Meilleur avec simplicité et délectation. L'héritage des origines, la beauté du cœur. Parce qu'il y a 47 ans, René n'avait pour projet que de nourrir les skieurs passants, à sa façon, à la bonne franquette, joyeuse ! Il avait construit de ses mains, un chalet intemporel et confortable, chaleureux et généreux, appris la cuisine sur le pouce. Il servait toute sa convivialité légendaire dans des assiettes typiques et soignées. Ça rendait tout le monde heureux, c'était bien là l'essentiel. Mais René est curieux, très curieux même. Et surtout il aime le défi. Alors un petit tour au dîner chez Monsieur Paul et quelques idées glanées par-là, dans les années 80, il se lance le challenge de se dire pourquoi pas moi. Il change ses plans et travaille sans compter pour trouver sa propre identité culinaire, lui, rêveur, artiste, un peu l'esprit en l'air, les pieds toujours bien sur terre. Avant d'être plantureuses, les vaches ont été maigres, mais la volonté

toujours intacte, avec Marie-Louise, il n'a jamais rien lâché. Remise en question, renouveau, idées toujours par-dessus bord, investissements et agrandissements constants pour améliorer son hospitalité, sa famille pour socle, à cœur vaillant rien d'impossible, rien ne pouvait lui arriver. Et quand en 1996, son fils Maxime le rejoint dans les cuisines, au-delà d'un père et d'un fils, d'un lien du sang viscéral et bouleversant, c'est un Ying pour un Yang, une conjugaison innée qui prend ses nouveaux appartements à La Bouitte .

Et tout tombe à point. Maxime est compétiteur. Biathlète de haut niveau, il porte en lui l'art du dépassement de soi, le goût de l'effort et de la persévérance, l'aspect méthodique et pragmatique, qui rebute l'artiste inspiré. Autodidacte comme son père, il garde la poésie pour ingrédient secret et ramène le propos au centre de la piste. Ensemble, ils sont un tout parfait, l'équilibre juste entre créativité et rigueur, épure et élégance. Revisitant à eux deux, les beautés d'une gastronomie dictée par les lacs et montagnes de leur terre savoyarde, ils décrochent, fusionnels inséparables, une première étoile au Guide Michelin en 2003, la seconde en 2008 et enfin, l'ultime 3^{ème} en 2015. Ainsi l'hiver, recouvert de son manteau blanc, plantée au cœur du plus grand domaine skiable au monde avec les 3 Vallées, vue sur Notre Dame de la Vie, La Bouitte épouse le panorama neigeux et se fond au décor, du bois, du tamisé et la chaleur des soirs autour d'une bonne table. Et quand vient l'été, la vie se pare d'une robe nature et révèle la beauté d'un vivier



organoleptique sauvage respirant et foisonnant. Aromates, fleurs, fruits et baies, poissons de lacs et de rivières, la terre Mère dans ses plus beaux attraits, rend hommage aux racines profondes. La Vanoise, paradis féérique.

Et c'est en équipe, ou plutôt en famille, que toute la brigade se connecte aux vibrations champêtres bucoliques. Une immersion osmosienne au centre du produit et du patrimoine, laissant chacun libre d'écrire sa propre partition imaginaire et d'en extraire la beauté résonnante. De retour en cuisine, truite cuisson au bleu sabayon au carvi, polenta chlorophylle ou myrtilles sauvages sorbet tanaïs se déclinent dans une folle farandole tendre et gourmande, fidèle aux origines nourricières du garde-manger. Parce qu'à la Maison, on utilise le végétal des montagnes, mais plus encore, une culture qu'on sublime avec affection innée, bon sens paysan et gourmandise.

Éleveurs et producteurs du territoire, artisans, vaisseliers, couteliers et autres rencontres humaines touchantes, parfois aux quatre coins du monde, marquent obligatoirement un arrêt éternel à La Bouitte. Que les souvenirs soient familiaux, amicaux, d'ici ou d'ailleurs, dans l'âme des chefs, place est faite pour tout le monde et sans frontière, sauf celle de l'authenticité du partage. Dans une raclette aérienne, des crozets au Beaufort ou des rissoles au safran pour la typicité montagnarde. D'un omble chevalier badigeonné de génépi roquette poudrée, de la féra puntarelle, un lièvre risotto épeautre raisins pour le territoire péché ou chassé.

Le beurre, le pain des abeilles ou le lait dans tous ses états pour la source de vie. L'hommage incessant à la naissance, immaculée de la moindre poussière, du moindre défaut. Tel un névé, la neige juste croutée, les couches de vie abritées sous une carapace réconfortante et bouleversante, avalanche de bonheur saisissant à l'instant. La pureté cristalline. Mais La Bouitte ne s'arrête pas à l'expérience culinaire. Comme dans toute symphonie, l'harmonie serait bancal sans la passion des chefs pour le vin. Chaque cuvée, chaque millésime répond à l'histoire d'un terroir, d'une rencontre, d'un moment singulier et percutant. Une anecdote divine qui exulte mille fois et plus encore, portée par l'altitude qui en sublime son caractère et son identité la plus intime. Depuis l'hiver 2012-2013, leurs viticulteurs préférés et critiques vins de renom sont mis en avant lors de soirées œnologiques mémorables, attirant des convives des 5 Continents.

Les liens avec les hôtes sont uniques. Ils viennent de part et d'autre du monde, séjournant plusieurs jours et pour certains, plusieurs fois par an. Et quelle prouesse de pouvoir s'adapter à une telle demande. Cela implique une remise en question quotidienne, un répertoire de recettes d'une envergure exponentielle, une bienveillance naturelle, toujours en quête de bien-être et de sérénité, au service de son prochain. Dans un monde chahuté et en plein mouvement. Bousculé par les crises sanitaires, écologiques, financières, politiques ou sociétales, à travers leur hospitalité indescriptible tant qu'elle n'est pas vécue, les Meilleurs ont créé un environnement rassénérant, apaisant et connecté à l'essentiel, qui dans son entièreté, appelle au plaisir et à l'épicurisme dans sa grande volupté. Un Art de vivre né des mains de René et Marie Louise, rejoint par Maxime et son épouse Delphine, leurs enfants Oscar et Calixte, jamais bien loin.

Du petit salon bavardages, un verre de sapinette à la main, à l'infusion herbacée déposée sur la table de chevet pour une nuit parfaite. Du Spa La Bèla Vya, son lit au foin, ses rochers de rivière, les vieux cartables chinés, les poteries anciennes, armoires de grand-mères, buffet et cloches par centaines, ce lieu unit indubitablement patrimoine naturel, familial et culturel. Une transmission amoureuse d'un territoire, aux confins de l'une des plus belles collections d'art, d'art décoratif et d'artisanat de l'arc alpin du 17^{ème} siècle à nos jours.

Pour pousser les limites et démultiplier les rencontres et dialogues avec l'Art. Toujours plus loin et toujours plus beau, depuis 2021 nouvelle alchimie a pris place les soirs d'été, la Bouitte accueillant l'ouverture du Festival de Musique Baroque en Tarentaise. Une alchimie au plus haut niveau jamais réunie, entre gastronomie, vins et musique transcendante.

Dans un véritable labyrinthe, chaque salon, chacune des 15 chambres, chaque recoin de l'hôtel Relais & Châteaux 5 étoiles, parle et fait résonner une Maison tout entière. Ici, rien n'est laissé au hasard, si ce n'est l'instant de déguster l'authentique sous toutes ses formes, dans la générosité comme dans la simplicité, dans les sourires comme dans la complicité échangée, un Art de Vivre tel un bien-être. À la Bouitte, le plus beau voyage est toujours à venir. Rendre la vie meilleure est dans ses gènes. Au-delà des mots, cueillez l'émotion...vibrez.



Cuisses de Grenouilles

désossées, purée de pomme de terre aillée, frisées fines



6 personnes

GRENOUILLES (prévoir 6 grenouilles par personne)

• Retirer avec un ciseau les cuisses, attacher à l'os de chaque et le mollet attendant, en garder une en goujonnette. Conserver au frais.

FOND DE GRENOUILLES

- Eplucher, laver et tailler **QS des échalotes**, et **une branche de céleri**.
- Faire chauffer **un filet d'huile** dans une cocotte et saisir sans coloration les carcasses de grenouille afin de leur faire rejeter leur première eau, les égoutter, récupérer la cocotte, faire fondre une noix de beurre et faire suer la garniture taillée en sifflets, avec **1 gousse d'ail** en chemise éclatée et **1 branche de thym**.
- Lorsque la garniture a fondu, ajouter les parures de grenouilles et laisser compoter doucement sur le coin de la plaque pendant 5 minutes.
- Mouiller à hauteur avec du fond de volaille, assaisonner légèrement de fleur de sel, porter à ébullition, écumer et laisser cuire doucement à léger frémissement pendant 15 minutes.
- Retirer, laisser infuser durant 10 minutes, passer au chinois, laisser reposer au frais.

PURÉE D'AIL

- Cuire à l'eau **400g de pomme de terre** en robe des champs.
- Egoutter les pomme de terre, les éplucher, passer au tamis.
- Mettre le tout dans une casserole et réchauffer la purée de pomme de terre avec **100g de lait**, **60g de beurre** et **une pointe de couteau d'ail frais**, dégermé, haché et salé.
- Bien mélanger le tout. Réserver en poche.

EPEAUTRE CRUNCHY

- Cuire **QS d'épeautre** pendant 2 heures, laisser égoutter.
- Chauffer de l'huile à 180° et frire l'épeautre pendant 10 secondes, retirer et laisser éponger sur du papier absorbant. Saler.

DÉS DE CITRONS

- Lever en suprême la pulpe et tailler chaque suprême en 8 dés. Réserver dans une boîte hermétique.

BEURRE PERSILLÉ

150 + 50g de beurre, 80g de gousses d'ail, 1 petite échalote, 1/2 botte de persil plat, QS de fleur de sel et de poivre.

- Blanchir les gousses d'ail dégermées avec un départ à l'eau froide. Arrêter dès la reprise de l'ébullition et rafraîchir. Les mettre dans le bol du robot-coup, ajouter l'échalote hachée, un filet d'huile de pépins, mixer par impulsions. Ajouter le persil et mixer de nouveau par impulsions afin d'obtenir un hachage assez fin, ajouter 150g de beurre pomade.
- Faire fondre 50g de beurre et l'ajouter, rectifier l'assaisonner.

FRISÉE

- Récupérer le cœur de frisée, laver et sécher, réserver en boîte hermétique avec un papier absorbant humide en contact.

FINITION

- Maintenir au chaud la poche de purée. Chauffer QS de fumet de grenouille, monter au beurre au dernier moment, vérifier l'assaisonnement. Réchauffer la purée.
- Saler les cuisses et mollets de grenouilles pendant 10 minutes avant la cuisson, les fariner et les cuire dans des casseroles séparées. Départ à l'huile pour les saisir puis ajouter du beurre, en toute fin de cuisson ajouter une petite cuillère de beurre persillé. Débarrasser sur une grille, déglacer avec du jus de citron.
- Prendre une assiette creuse, faire une belle corolle de purée au contour de l'assiette, mettre au centre 3 dés de citron jaune, « ranger à la vertical » QS de brindilles de frisée préalablement huilé, parsemer d'épeautre crunchy, déposer au milieu les mollets avec QS de beurre de cuisson, émulsionner le beurre blanc, récupérer l'écume et la mettre sur les mollets, superposer délicatement les cuisses de grenouilles et QS de beurre de cuisson, saler.
- Verser QS de sauce émulsionner dans un pichet et servir en complément dans le plat.





Omble chevalier

de nos lacs savoyards servi nacré, badigeonné de génépi, roquette poudrée.



Omble Chevalier
3 ombles chevaliers de
300g chacun
Crunchy
Parures d'ombles che-
valiers,
huile de friture,
sel
Poudre de roquette
Roquette
Fumet de poisson
2kg de parures de
poisson
500g de vin blanc
500g d'eau
2 carottes
1 oignon
1 bouquet de persil
sel, poivre du moulin
Sauce beurre noisette
50g de beurre noisette
100g de crème liquide
jus de citron

vinaigre blanc
fleur de sel
sel, poivre du moulin
Pain à l'épeautre
Pain à l'épeautre
Echalotes confites
2 échalotes
50g de vin blanc
250g de crème double
Vinaigrette
50g d'huile de noisette
jus de citron
fleur de sel
Finition et dressage
Beurre au citron
génépi
huile de noisette
jus de citron
pousse de roquette
salicornes
fleur de sel

Omble Chevalier

- Lever les filets des ombles chevaliers. Ôter les arêtes et les réserver. Réserver dans un torchon avec un bac de glace par-dessus. Réserver les parures pour le crunchy.

Crunchy

- Faire frire les parures des ombles dans une huile de friture à 170°C. Saler en sortie de cuisson. Les égoutter sur du papier absorbant. Laisser refroidir avant de les concasser au couteau.

Poudre de roquette

- Faire sécher de la roquette dans une étuve à 50°C pendant 48 h. Mixer finement et réserver en saupoudreuse.

Fumet de poisson

- Dans une cocotte, mettre à colorer les parures de poisson. Déglacer au vin blanc. Mouiller à l'eau. Ajouter les carottes et l'oignon émincés ainsi que le persil. Assaisonner. Porter à ébullition pendant 30 min, filtrer le jus. Laisser refroidir et réserver au frais.

Sauce beurre noisette

- Faire cuire le beurre à 185°C avec de la fleur de sel. Stopper la cuisson. Réduire la crème de moitié, puis la monter avec le beurre noisette au Bamix. Détendre avec du fumet de poisson, du vinaigre blanc et du jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

Pain à l'épeautre

- Tailler le pain à l'épeautre en tranches de 7 mm, les congeler avant de les tailler en bâtonnets de 5 cm de long sur 7 mm de côté. Cuire au four à 120°C pendant 15 min avec une grille dessus.

Echalotes confites

- Dans une petite sauteuse, cuire les échalotes ciselées avec le vin blanc. Après évaporation, ajouter la crème double, porter à nouveau à ébullition et passer au chinois. Réserver l'échalote cuite.

Vinaigrette

- Mélanger l'huile de noisette avec le jus de citron et la fleur de sel. Réserver en pipette.

Finition et dressage

- Réchauffer les échalotes confites dans du beurre et un filet de jus de citron. Ajouter, si nécessaire, un peu de crème épaisse. Assaisonner les salicornes ciselées d'huile de noisette et de fleur de sel. Réchauffer la sauce beurre noisette, ajouter un peu de fumet de poisson et émulsionner. Dans un petit plat en inox, déposer l'omble chevalier, côté peau, avec une noix de beurre et cuire sous la salamandre pendant 2 min 15 sec environ. Retirer délicatement la peau et la déposer sur la planche. La garnir d'échalotes confites, d'un bâtonnet de pain à l'épeautre, de salicornes hachées, de crunchy avant de la rouler sur elle-même. Badigeonner l'omble de beurre au citron, puis l'alcool de génépi à l'aide d'un pinceau. Assaisonner de fleur de sel. Sur une assiette, déposer le filet d'omble en bas avec le rouleau de peau dessus. Ajouter les feuilles de roquette assaisonnées de vinaigrette. Saupoudrer de poudre de roquette et de salicorne. Servir le beurre noisette dans un pichet à part.



Filet de bœuf

tranché épais, échalote cuite en croûte de sel, jus tranché



ECHALOTES CONFITES EN CROÛTE DE SEL

- Nettoyer soigneusement **Q.S. d'échalotes**, réserver en boîte hermétique au frais.
- Humidifier **Q.S. de gros sel avec Q.S. de blanc d'œuf** jusqu'à cela que ça forme une boule.
- Faire un tas de croûte de sel, insérer dedans une échalote, bien refermer pour former une boule hermétique, cuire sur Silpat au four à 180°C pendant 20 minutes.

PURÉE D'ÉCHALOTES

- Hacher finement **Q.S. d'échalotes**, les cuire au beurre et déglacer progressivement au fond blanc jusqu'à obtenir une purée, mixer, passer au tamis et remixer au petit blender jusqu'à obtenir une texture très lisse, rectifier l'assaisonnement et réserver.

THYM CITRON

- Effeuilier **Q.S. de thym citron**, réserver dans un bocal avec du papier humide en contact.

PARMESAN HACHÉ

- Prendre **Q.S. de parmesan « Parmiggiano - Reggiano »**, le hacher au robot-coup et réserver en boîte hermétique au frais.

BŒUF

- Tailler un morceau de **filet (Holstein ou Abondance) de 110 g**
- Détailler un beau morceau de filet de 60 mm de diamètre environ et l'envelopper de film alimentaire et de papier aluminium puis le congeler pendant 24 h.

JUS DE QUEUE DE BŒUF ET GELÉE

- Prendre un faitout avec

5 litres d'eau

1 pied de veau

2 oignons

piquer de clous de girofle

ajouter une feuille de laurier

3 brins de thym

2 branches de céleri

5 tiges de persil

1 blanc de poireau

10 grains de poivre blanc et 18 gr. de sel.

Ajouter

1,4 kg de queues de bœuf

- Colorées à la Vario, mouiller à hauteur de bouillon de volaille.

- Cuire dans un bac gastro en inox au four à 100° C pendant une nuit. En mettre de côté pour la gelée. Filtrer l'ensemble du bouillon de queues de bœuf, passer au torchon (sans presser).

- Réduire à feu doux en demi-glace, le clarifier si besoin.

- Récupérer 100g de jus, ajouter **0,2 g d'agar**, reporter à ébullition 1 minute, couler sur **feuille rhodoïd** et détailler en rectangle de 25 mm de large par 50 mm de haut, remettre sur un petit rhodoïd individuel et réserver au frais en boîte hermétique.

FIBRES DE BŒUF

- Mettre **1 morceau de chaînette de bœuf** avec Q.S. de beurre, de poivre et de fleur de sel sous vide, et le cuire au thermoplongeur régler à 66,8°C pendant 1 nuit.
- Laisser refroidir et séparer les fibres.
- Réserver au frais.
- Avant le service, frire **Q.S. de fibres de bœuf** à 180°C jusqu'à coloration, saler.
- Réserver au-dessus du piano.

BŒUF SÉCHÉ

- Mettre au congélateur **Q.S. de bœuf séché**, au moment de l'envoi, tailler Q.S. de bœuf le plus fin possible et réserver sous film alimentaire.

FINITION

- Réchauffer 2 échalotes par personne en croûte de sel au four à 100°C.
- Tailler **Q.S. de vert de cébette**, réservé en bocal au frais. Prendre une gelée de queue de bœuf et la réserver à température ambiante.
- Cuire le bœuf avec du beurre dans la Variosauteuse en plusieurs fois puis terminer jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 44 ou (48°c si c'est du wagyu), laisser reposer sur une grille au tiroir « alto-shaam ».
- Présenter les échalotes en croûte de sel, casser la croûte pour récupérer les échalotes, les couper en deux dans le sens de la largeur, saler légèrement, soupoudrer de thym citron, superposer un morceau de gelée de bœuf et déposer sur assiette côté gauche.
- Préparer la gelée sur le plan de travail saupoudré de cébette (préalablement huilée et salée), de parmesan haché, de bœuf crunchy et de thym citron.
- Remettre à température le bœuf en le roulant dans le beurre dans la « Variosauteuse », colorer sur la plancha à sec les côtés de la viande.
- Tailler le bœuf en tranche épaisse dans le sens de la largeur, saler, superposer la gelée, parsemer de parmesan, déposer soigneusement 5 verts de cébette, puis des tranches fines de bœuf séché, Q.S. de points de purée d'échalotes et enfin Q.S. de crunchy de bœuf puis déposer à droite de l'assiette.
- Faire un gros point de purée au contact de la viande à droite.
- Réchauffer la sauce.
- Rectifier la fluidité si besoin, vérifier l'assaisonnement, mettre en pichet et verser au moment du service entre la viande et l'échalote.





Légumes

Cuits dans leur jus, crème double à l'aigrette, citron caviar



6 personnes

LÉGUMES D'ÉTÉ

- Nettoyer
- 3 courgettes rondes**
- 3 mini-navets**
- 6 mini-poireaux**
- 3 mini-betteraves de chaque couleur (blanche, jaune, Chioggia, classique)**
- 3 mini-carottes de différentes couleurs**
- 3 mini-tomates.**
- Blanchir séparément chaque type de légumes, les refroidir et les réserver dans des boîtes hermétiques séparées.
- Au moment de l'envoi, tailler des fines lamelles de radis de différentes couleurs, les mettre dans un cul de poule, assaisonner d'huile de légumes et de fleur de sel.

CITRONS CAVIAR

- Tailler en 2 dans le sens de la longueur 2 pièces de citrons caviar, gratter délicatement les graines et réserver au frais.

CRÈME DOUBLE À L'AIGRELETTE

- Prendre **200g de crème de double**, assaisonner de **jus de citron**. Réserver au frais en bocal. Au moment de l'envoi, ajouter **30g d'aigrette ciselée**.

HUILE DE LÉGUMES

- Mixer **100g d'olive et 100g de parures de légumes, QS de fleur de sel**. Mettre dans un sac sous vide et laisser infuser dans le thermoplongeur, régler à 50°C pendant 1 nuit, passer au chinois et réserver en pipette.

POUDRE GROSSIÈRE D'ARTICHAUTS

- Tourner **3 artichauts Bretons**, retirer le foin, les citronner légèrement et les réserver dans **1 litre d'eau avec 50g jus de citron jaune et 150g d'huile d'olive QS de gros sel, QS d'acide ascorbique**.

- Mettre dans une casserole, cuire à feu doux 100°C pendant 30 à 35 minutes, vérifier la cuisson : ils doivent être croquants. Les égoutter et réserver à température ambiante.

- Faire une belle brunoise de 2 mm de côté, les frire puis débarrasser sur du papier absorbant, saler puis terminer de les sécher au four à 60°C pendant 1 nuit, réserver en bocal à température ambiante.

DÉS DE CITRONS JAUNES

- Lever en suprêmes la pulpe et tailler chaque suprême en 8 dés. Réserver dans une boîte hermétique avec du jus de citron pressé.

POUSSES D'AIGRELETTE (OU OSEILLE)

- Laver **QS de petites pousses d'aigrette**, réserver en boîte hermétique avec du papier absorbant humide au contact.

FINITION ET DRESSAGE

- Prendre un sautoir, ajouter les différents légumes et réchauffer avec **QS de bouillon de volaille** réchauffé, à part la betterave et la carotte violette à laisser réduire pour les glacer.
- Prendre une assiette creuse blanche, mettre 3 dés de citron au centre, ranger délicatement en faisant se chevaucher les différents légumes, parsemer QS de citrons caviar, saucer de jus de glaçage, parsemer de lamelles de radis de différentes couleurs, saupoudrer de QS d'artichauts crunchy et de pousses d'aigrette (préalablement assaisonner d'huile de légume et de fleur de sel). Mettre QS de crème de gruyère dans un ramequin et en déposer une cuillerée à soupe au milieu des légumes devant les convives.



La pomme de Savoie

confite, meringue gourmande et caramel



6 personnes

POMME CONFITE

QS de mini-pommes Golden
300g d'eau
100g de sucre semoule
1 jus d'orange
1 jus de citron

- Réaliser un caramel à sec et déglacer avec l'eau, éplucher les mini pommes Golden puis les mettre sous-vide avec le sirop de caramel.
- cuire pendant 5h à 70°C au four vapeur, réduire le jus de cuisson, glacer les pommes et les rôtir au four ventilé à 170°

MARMELADE DE POMMES ÉCRASÉES

1kg de pommes
QS de sucre semoule
QS de jus de citron
QS de pommes acidulées

- Éplucher et nettoyer les pommes. Les mettre en sac sous vide et cuire 40 min à 85 °C en vapeur point à froid taillez les pommes au couteau et ajoutez une brunoise de pomme acidulée. Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron et le sucre.

SORBET POMME VERTE

1750g de pommes Granny Smith
100g de sucre inverti
1000g de sirop à 30°B

- Réaliser le sirop à 30° B. Passer le tout à froid au Thermomix®, maturer, turbiner.

MERINGUE CRAQUANTE

100g – 150g de blanc d'œuf
100g – 150g de sucre semoule
100g – 150g de sucre glace
2g – 3 g acide citrique
QS de peau de pomme séchée

- Monter les blancs en neige à consistance crémeuse et serrer avec le sucre semoule. Incorporer le sucre glace et l'acide citrique. Pocher à l'aide d'une douille de 10 sur des petits moules demi sphériques et retourner. Saupoudrer de peau de pomme séchée. Mettre à sécher en étuve à 50 °C.

OPALINE CARAMEL

150g - 300g de fondant
100g - 200g de glucose
100g- 200g de chocolat blanc

- Cuire le fondant et le glucose jusqu'à obtenir une belle coloration blonde. Ajouter le chocolat blanc et incorporer à la spatule. Débarrasser. Laisser refroidir. Concasser.

GUIMAUVE

94g d' eau
41g de glucose
440g de sucre semoule
100g de blanc d'œuf
150g de purée de pomme verte
23g de gélatine
QS de poudre de pomme

- Hydrater la gélatine et réaliser un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau. Monter les blancs en neige at soft peak. Cuire le sirop entre 120° et 130° C. Incorporer le sirop aux blancs montés et fouetter vivement. Fondre la gélatine et incorporer dans la meringue. Ajouter la pulpe de fruits. Laissez foisonner jusqu'à une texture crémeuse à l'aide d'une douille 10, coucher des boudins de 24 cm de diamètre sur un papier graissé, et poudrer de C Codineige et de poudre de pomme

SIPHON CARAMEL

300g de lait entier
240g de crème liquide
100g de jaune d'œuf
75g de sucre semoule
15g de jus de citron jaune

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis réaliser une anglaise avec ce dernier. Cuire au four vapeur à 85°C pendant 5 minutes. Assaisonnez à froid et débarrasser en siphon.

DRESSAGE

- Au moment de servir, mettre la pomme au four 4 minutes à 170°C. Déposer au milieu de l'assiette une coque de meringue retournée, la garnir de sorbet pomme verte. Ajouter un cercle de guimauve puis déposer la pomme chaude garnie de marmelade de pommes écrasées. Servir avec une saucière de siphon caramel parsemé d'éclats d'opaline caramel.