

CUISINE

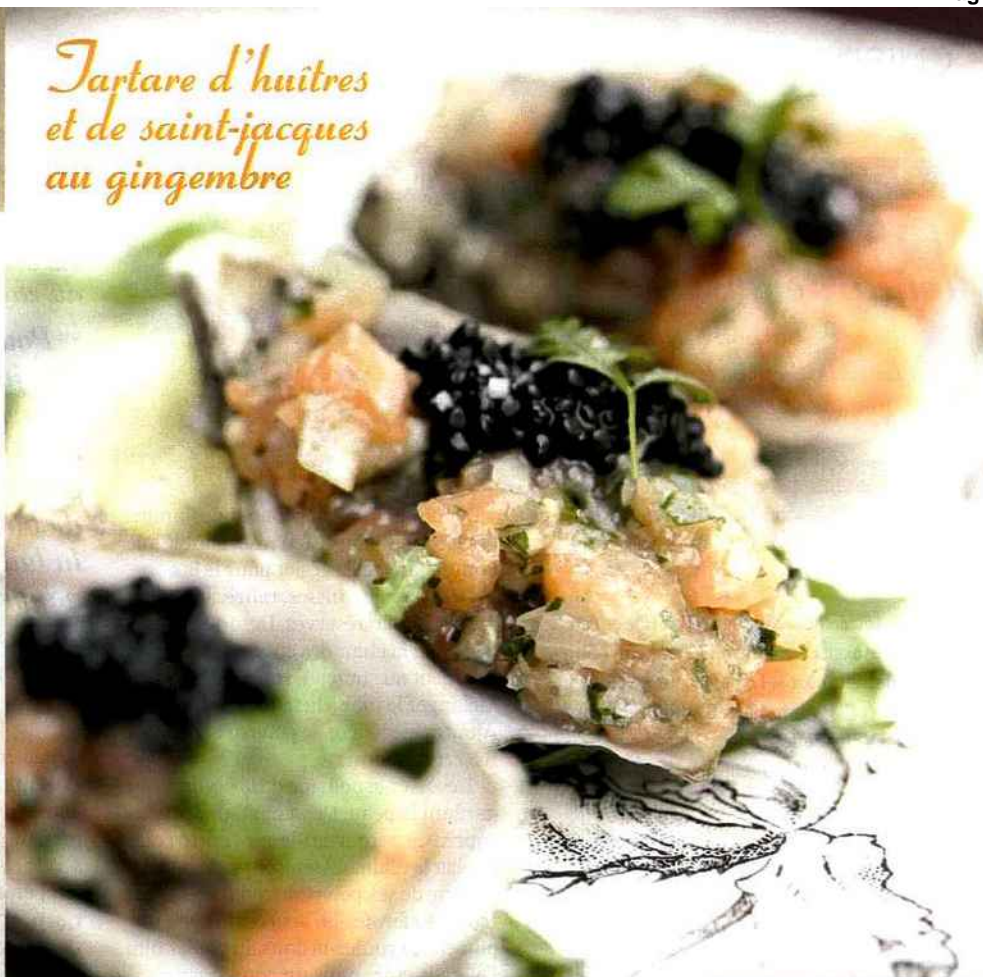
*Poularde des Landes*



# Un menu étoilé pour vos invités

*Cette année, empruntez à trois grands chefs de savoureuses recettes de fête!  
Christian **Constant** suggère une entrée inventive autour de l'huître. Pour le plat,  
Jean-Marie Gautier propose une poularde des Landes aux truffes, en ballottine.  
Le dessert chocolaté vous sera servi par Éric Frechon.*

COORDINATION ODILE AMBLARD - AVEC FRANÇOISE DABADIE - VINS : MARIE GRÉZARD



*Tartare d'huitres  
et de saint-jacques  
au gingembre*



*Truffe glacée à la menthe,  
sauce chocolat*

J.-M. Gautier, chef du restaurant La Villa Eugénie\*, hôtel du Palais (Biarritz).

## Poularde des Landes

*La poitrine moelleuse, la cuisse en ballotine au foie gras, les endives « meunière »*

**pour 8**

► Préparation : 2h.

► Cuisson : 30 à 40 min pour la poitrine, 20 min pour la ballotine.

*délicat*

- 1 poularde des Landes ● 1 crêpine de porc bien blanche ● 120 g de foie gras cru ● 50 g de truffe noire ● 1 cl de madère ● 3 cl de jus de truffe ● 10 g de truffe hachée
- 1/2 feuille de laurier ● 4 pommes de terre de 100 g chacune ● Sel et poivre

**POUR LE JUS :** ● 2 échalotes ● 2 gousses d'ail ● 1 branche de thym ● 1/2 feuille de laurier ● 50 g de beurre ● la carcasse, les abattis et le gésier de la poularde

**SAUCE SUPRÊME :** ● 1 litre de fond de volaille ● 15 cl de crème fraîche liquide

● quelques gouttes d'huile de truffe blanche

**GARNITURE :** ● 4 petites endives ● 20 g de beurre ● quelques gouttes de jus d'orange



PIERRE AUCANTE

*Le conseil du chef*

**“Pour une jolie présentation, disposez une tranche de poitrine chevauchée d'une ballotine de ballotine. Arrosez la ballotine avec le jus et nappez la poitrine avec la sauce suprême. Parsemez de copeaux de truffe.”**



PIERRE AUCANTE

**1** Demandez à votre boucher de flamber et vider la poularde, en réservant le foie pour la farce et le gésier pour le jus.

**2** Détachez les cuisses, retirez la peau sans l'abîmer, réservez. Désossez et dénervéz la chair des cuisses, coupez-la finement au couteau. Hachez le foie. Mélangez le tout à la truffe hachée. Ajoutez le madère, le poivre et le sel. Réservez au frais.

**3** Désossez la poitrine de la poularde en gardant la peau. Détachez l'un des deux suprêmes, retournez-le sur l'autre pour rétablir le volume. Assaisonnez la poitrine ouverte de sel, poivre du moulin et jus de truffe. Refermez-la, beurrez la peau au pinceau et roulez-la dans du papier film. Faites-la cuire dans un couscoussier ou un cuit-vapeur, entre 30 et 40 min. (Si vous possédez une sonde, piquez la poitrine à cœur, il faut atteindre 62 °C). Sortez la poitrine du sachet et poêlez-la doucement au beurre afin de bien caraméliser la peau.

### Garniture

Préparez et lavez les endives. Disposez dans une cocotte avec un peu de beurre et quelques gouttes de jus d'orange. Cuire 1 h, sur le gaz, à feu doux; induction : 2-3.

### La ballotine de cuisses

**1** Coupez la truffe noire en fines lamelles. Avec le foie gras, formez un cylindre de 12 cm de long. Disposez les lamelles de truffes sur un papier film en forme de rectangle de 12 cm de long sur 4 cm de large. Disposez le cylindre de foie gras au centre, roulez le tout.

**2** Posez la crêpine sur une feuille de papier sulfurisé et, dessus, la peau des cuisses de façon à former un rectangle. Sur ce rectangle, posez la farce, puis, au centre, le boudin de foie gras et truffe. Roulez l'ensemble dans la crêpine. Enveloppez cette ballotine dans la feuille

de papier sulfurisé humide. Ficelez aux extrémités. Faites rôti au four (200 °C) entre 15 et 18 min, en tournant d'1/4 de tour, toutes les 4 min. (Si vous avez une sonde : la ballotine est cuite quand la température au cœur atteint 42 °C).

### Le jus

Concassez en tout petits morceaux la carcasse, le cou et les ailes. Mettez un peu de beurre dans une cocotte, laissez chauffer. Ajoutez tous les morceaux de carcasse et enfournez à 220 °C. Laissez colorer et arrosez régulièrement les morceaux de carcasse avec le jus de cuisson. Ajoutez les échalotes, l'ail, le thym et le laurier, versez un peu d'eau (maintenir le niveau de jus à mi-hauteur). Arrosez régulièrement. Comptez 1 h de cuisson. Passez le jus et ajoutez-y le gras de cuisson de la ballotine.

### La sauce suprême

Portez à ébullition le bouillon de volaille. Laissez réduire à 20 cl. Ajoutez la crème liquide, quelques gouttes d'huile de truffe blanche et prolongez la réduction. La sauce doit napper le dos d'une cuillère.

### Le feuillet de pommes de terre

Détaillez les pommes de terre en forme de cylindres de 5 cm de diamètre. Coupez ces derniers en chips et roulez-les dans la graisse fondue de canard. Empilez les chips dans des petits moules à tartelette (6 cm de diamètre). Cuissez doucement au four (35 min environ). Démoulez rapidement et posez sur une serviette.

### L'accord vin

#### Château Villegeorge, 2007

Un haut-médoc au nez aromatique de cerise, framboise, violette et rose rouge. Sa texture souple et tout en finesse s'accorde aux viandes les plus délicates, comme la poularde. D'une bonne puissance, il évolue avec élégance jusqu'à une agréable et longue finale poivrée. Environ 15 €, chez les cavistes.



Recette extraite du beau livre **Entre terre & océan**. Photos : Pierre Aucante. 240 p., éd. Glénat. 45 €. Vidéo de cette recette

sur <http://programmes.france3/le-festin-de-noel>



CLAY MAC LACHLAN

## Tartare d'huitres et de saint-jacques au gingembre

Christian Constant, chef du restaurant Le Violon d'Ingres (Paris).



STÉPHANE DE BOURGIES

### **pour 4 facile**

➤ Préparation : 20 min

- 12 huîtres ● 8 noix de Saint-Jacques ● 40 g de saumon en filet frais ● 2 poignées de mesclun
- 20 g de gingembre frais ● 2 cuillerées à soupe de ciboulette ● Le jus d'1/2 citron jaune
- Le jus de 1/2 citron vert ● Des œufs de lump
- 3 cuillerées à soupe de vinaigrette ● Huile d'olive ● Sel et poivre du moulin ● Persil plat



Recette extraite de **Mes meilleures recettes**, Christian Constant. Photos : Clay Mac Lachlan. Mango, 128 p., 15€.

- 1** Ouvrez les huîtres, décoquillez-les et réservez-les dans leur jus, au frais (gardez les coquilles).
- 2** Nettoyez les noix de Saint-Jacques en ôtant les barbes, les viscères et les parties sablonneuses (ou demandez à votre poissonnier de les préparer), et rincez-les sous l'eau froide.
- 3 Préparez le tartare**  
Hachez grossièrement le saumon, les noix de Saint-Jacques et les huîtres. Mélangez le tout et réservez au frais.
- 4** Ciselez la ciboulette; pelez et hachez le gingembre.
- 5** Avant de servir, mélangez les jus de citron, la ciboulette ciselée et le gingembre au tartare. Assaisonnez de sel, de poivre et d'huile d'olive.
- 6** Répartissez le tartare dans les coquilles. Accompagnez-les de mesclun assaisonné de vinaigrette. Déposez une cuillerée à café d'œufs de lump pour décorer et un brin de persil plat.

*La suggestion du chef*  
**“Vous pouvez remplacer le saumon par de la daurade ou du thon rouge.”**

### L'accord vin

**Domaine les Mariniers 2009**  
Ce pouilly fumé, aux accents minéraux, met en valeur les notes marines des huîtres et du saumon. Sa vivacité relève leur texture fondante. Il se termine sur une belle finale d'agrumes (pamplemousse). 15,30€, chez les cavistes ou au 02 48 78 54 54.

Éric Frechon, chef du restaurant gastronomique de l'hôtel Le Bristol (Paris).

## Truffe glacée à la menthe, sauce chocolat

Placez une assiette plate au congélateur. Émiettez les Gavottes et conservez-les de côté.

### Pour la sauce au chocolat

Concassez le chocolat et mettez-le dans un saladier; fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattez les graines qui se trouvent à l'intérieur pour les ajouter dans le lait et la crème liquide avec la gousse; portez le mélange lait-crème à ébullition. Retirez la gousse de vanille, puis versez sur le chocolat. Mélangez bien pour obtenir une sauce homogène.

### Réalisation

- 1** Faites 4 grosses boules de glace à la menthe de 5 cm de diamètre.
- 2** Sortez l'assiette du congélateur. Déposez les boules de glace dans l'assiette et remettez le tout au congélateur. Au bout de 5 min, lorsque les boules de glace sont bien fermes, retirez-les, puis roulez-les dans la poudre de cacao.
- 3** Versez au fond de chaque assiette un peu de sauce au chocolat. Au centre, déposez une Gavotte émiettée surmontée d'une boule de glace.



VALÉRIE GUIDES

### L'accord vin

**Domaine de la Croix 2010**  
Les accents méditerranéens de ce côtes-de-provence, cuvée rosé « Éloge », et ses arômes de litchi et d'ananas se marient avec ce dessert. 13€, chez les cavistes ou au 04 94 95 01 75.

### Recette extraite de



**Un chef pour recevoir chez soi.**  
Éric Frechon & Clarisse Ferreres. Photos : Valérie Guedes. Stylisme : Natacha Arnoult. 176 p., Solar, 24,90€.

F. OHL'S - F. HANDEL - VALÉRIE GUIDES

*L'astuce du chef*  
**“Pour retirer l'excédent de cacao, il suffit de souffler sur la boule de glace.”**

### **pour 4 facile**

➤ Préparation : 15 min

**INGRÉDIENTS :** ● 50 cl de glace à la menthe aux pépites de chocolat ● 4 c à soupe de cacao en poudre. ● 4 Gavottes.

### POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT :

- 25 cl de lait ● 25 cl de crème liquide
- 125 g de chocolat noir ● 1 gousse de vanille.