

## RECETTES D'AUTOMNE

# La minute cocotte

C'EST AVEC CHRISTIAN CONSTANT ET PHILIPPE CADEAU QUE L'ON SE PREND AU JEU. CES DEUX PASSIONNÉS DE RUGBY ONT LANCÉ ENSEMBLE, IL Y A 2 ANS, LES COCOTTES\*, UN RESTAURANT OÙ SEULES LES FAMEUSES MARMITES EN FONTE ONT DROIT DE SÉJOUR. VOICI TROIS DE LEURS RECETTES PHARES.

Cécile Junod - stylisme Virginie Martin - photos Laurent Rouvrais

Pour sa quatrième adresse dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Christian Constant a voulu quelque chose de différent. Amoureux de la bonne vieille cocotte en fonte émaillée de nos grands-mères, il a concocté un concept à la fois convivial et généreux, avec pour devise « manger vite et bien des produits frais » servis dans les fameuses cocottes Staub. Célèbres pour conserver la chaleur et valoriser les parfums des mets qui y mijotent, elles jouent les stars puisqu'elles passent sans froissement d'aile du four à la table. « Plus on les utilise, plus elles donnent le meilleur d'elles-mêmes ! », précise en souriant Philippe Cadeau. Lui, c'est celui à qui Christian Constant a confié les clés du poulailler. Avec sa stature de rugbyman et son sourire protecteur, Philippe Cadeau aime régaler les autres. Alors, quand le chef du Violon d'Ingres l'appelle pour lui confier les commandes du fourneau de cette nouvelle adresse, forcément il ne résiste pas. Et le challenge l'amuse. Créer et réinterpréter des recettes pour les faire rentrer coûte que coûte dans une cocotte, est un vrai pari. Et aux dires du chef, ce n'est pas toujours si facile, d'autant plus qu'ici, la cocotte, on vous la sert toute l'année, de l'entrée au dessert.

Ainsi, sans réserve, allez aux Cocottes soulever leurs couvercles. Les saveurs raviront vos narines et vos papilles. En entrée, tentez un poêlon de caviar d'aubergine et de thon, ou des œufs mollets et piperade, à moins que vous ne choisissiez la meilleure salade Caesar de tout-Paris. En plat, laissez-vous aller sur l'épaule d'agneau de 7 heures, ou le cabillaud et ses légumes au balsamique, ou encore sur le pigeon aux petits pois. Les gourmands ne résisteront pas à la fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant ou à la gaufre favorite du chef servie avec chantilly, chocolat, caramel et beurre demi-sel. Crumbles et clafoutis aux fruits de saison sont également des recettes fétiches de la maison.

Vous l'aurez compris, ici, les cocottes sont des poules aux œufs d'or et l'adresse ne désemplit pas.

\* Les Cocottes - 135 rue Saint-Dominique - Paris 7<sup>e</sup> - 01 45 55 64 67 (C : 25 - 40 €)

## Œufs mollets, piperade et chips de jambon ibaïona

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 1 h

Ingrédients (4 pers.) :

4 œufs extra-frais • 350 g de poivrons rouges • 350 g de poivrons verts • 350 g de poivrons jaunes • 1 kg de tomates bien rouges • 4 oignons • 11 gousses d'ail • 150 g de jambon ibaïona (ou de Bayonne) + 4 tranches • 3 tranches de pain de campagne • 1 pincée de piment d'Espelette • 1 pincée de poivre concassé • 20 cl d'huile d'olive + 1 filet • 1 pincée de sucre semoule • 1 pincée de fleur de sel • 1 pincée de sel

Plongez les œufs dans de l'eau bouillante 6 min. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Réservez au frais. Préparez la piperade : épluchez et émincez les oignons. Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante quelques secondes, pelez-les et concassez-les grossièrement. Lavez les poivrons, épépinez-les et taillez-les en lanières. Épluchez, dégermez et écrasez 10 gousses d'ail. Coupez le jambon en petits dés.

Dans une cocotte, faites sauter les poivrons à l'huile d'olive quelques minutes. Égouttez-les dans une passoire. Faites suer les oignons dans la cocotte avec l'ail et les dés de jambon pendant 5 min. Remettez les poivrons, couvrez et laissez cuire 30 min en remuant de temps en temps. Ajoutez les tomates et laissez compoter 25 min. Ajoutez piment d'Espelette, sel et sucre.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Dans une poêle, faites chauffer les tranches de jambon doucement pour obtenir des chips. Toastez les tranches de pain sur les deux faces et frottez-les avec la gousse d'ail restante. Taillez-les en bâtonnets.

Répartissez la piperade dans des minicocottes individuelles et déposez l'œuf au milieu.

Enfournez les cocottes 2 à 3 min. Au moment de servir, placez les bâtonnets de pain et les chips de jambon sur le côté. Assaisonnez de poivre concassé, d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.



## Épaule d'agneau de 7 heures, pommes boulangères



**Préparation : 1 h 30**

**Cuisson : 7 heures pour l'épaule,  
50 minutes pour les pommes de terre**

**Ingrédients (4 pers.) :**

1,2 kg d'épaule d'agneau • 250 g de courgettes  
• 2 petits poivrons rouges • 2 petits poivrons verts  
• 2 petits poivrons jaunes • 6 tomates bien rouges  
• 14 pommes de terre à chair ferme • 7 gousses  
d'ail • 6 oignons • 10 échalotes • Fleur de thym,  
laurier • 1 cuillère à café de cumin • 1 cuillère  
à café de ras al-hanout (épices à couscous)  
• 2 cuillères à café de piment d'Espelette  
• 60 g de concentré de tomates • 80 cl de fond  
de veau ou jus d'agneau • 40 cl de fond blanc  
de volaille • 15 cl d'huile d'olive • 20 g de beurre  
• Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Épluchez  
les échalotes et les oignons. Lavez et taillez  
tous les légumes en petits dés de 1,5 cm  
de côté environ.

Dans une grande cocotte, faites chauffer  
8 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu  
moyen et saisissez l'épaule de chaque côté.  
Déposez-la sur une plaque. Enlevez le gras de  
la cocotte puis mettez 4 gousses d'ail,  
2 oignons, 10 échalotes, les épices et un  
filet d'huile d'olive. Mélangez le tout. Ajoutez  
les dés de légumes et mélangez à nouveau.  
Versez le concentré de tomates et le fond  
de veau sur la garniture et remettez la viande  
dans la cocotte. Enfourez et laissez confire  
7 heures. Cette cuisson peut se faire la veille.

Préparez les pommes boulangères :  
préchauffez le four à 180°C (th. 6). Pelez  
et émincez 4 oignons et 3 gousses d'ail. Dans  
une poêle, faites les suer à l'huile d'olive avec  
la fleur de thym, salez et poivrez.

Épluchez et lavez les pommes de terre.  
Émincez-les en rondelles de 3 mm environ.  
Beurrez le fond d'une cocotte, étalez  
les pommes de terre puis tapissez d'une  
couche d'oignons. Recouvrez avec le fond  
de volaille chaud. Salez et poivrez légèrement.  
Enfourez et laissez cuire 50 min à couvert.  
De temps en temps, appuyez sur les pommes  
de terre avec le dos d'une cuillère pour faire  
remonter le fond de volaille.

Servez l'épaule d'agneau dans la cocotte  
et présentez les pommes boulangères dans  
un plat.



## Clafoutis aux pruneaux

**Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15 minutes**

**Ingrédients (4 pers.) :**

500 g de pruneaux • 4 œufs • 50 g de farine + 20 g pour les moules  
• 1 cuillère à café de kirsch (facultatif) • 50 cl de crème • 25 cl de lait  
• 20 g de beurre ramolli • 250 g de sucre semoule • 20 g de sucre glace  
Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Dans un saladier, faites macérer les  
pruneaux avec 50 g de sucre semoule et le kirsch.  
Pendant ce temps, dans un récipient, mélangez les œufs avec le reste  
de sucre et la farine. Ajoutez le lait et la crème. Filtrez l'ensemble  
à la passoire.

Beurrez et farinez des poêlons (ou autres récipients passant au four).  
Déposez les pruneaux dans le fond et recouvrez le mélange à base d'œufs.  
Enfourez les clafoutis et laissez cuire 15 min.  
Servez-les tièdes ou froids, saupoudrés de sucre glace.