

n°26

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 26 - F - 9,90 € - RD



Belgique/Lux 9,90€ - 11/Port Com 11€ - Suisse 13,50CHF

Spécial cuisine de fête

*Maintenant
c'est vous le chef !*



132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Guy Martin de Savoie : bienvenue au Grand Véfour



Guy Savoy de Paris : cours de cuisine pas à pas



Christophe Aribert : génie créatif des Alpes



VENISE : week end gourmand à la Sérénissime



Au cœur de la mythique



et chic Bourgogne

L'Hostellerie de Levernois

L'Hostellerie de Levernois****, c'est avant tout un cadre bucolique dans un site préservé, à cinq minutes de l'autoroute A6. Ici opère le charme d'une maison bourgeoise en osmose avec la nature : 22 chambres et 4 appartements lumineux répartis dans trois bâtiments, dans un parc de plus de 5 hectares. Nous sommes au cœur de la Bourgogne riche d'Histoire, de Culture et du prestigieux Vignoble Bourguignon : Gevrey Chambertin, Vosne Romanée, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet...

C'est depuis le printemps 2008 que Philippe Augé 1* a repris les rênes des cuisines des deux restaurants de l'hostellerie.

Ce nantais d'origine fait ses études dans le sud-ouest avant de démarrer sa carrière à



Monte-Carlo à l'Hôtel de Paris auprès d'Alain Ducasse, puis devient second à la Rotonde, au Casino Lyon Vert (2* Michelin en 2000). Il a ainsi travaillé avec Philippe Gauvreau et Jacques Maximin. De 2001 à 2008, il est le

chef étoilé des cuisines du Relais & Châteaux Le Royal Champagne, à côté d'Épernay. Philippe Augé joue avec les produits et perpétue la tradition tout en revisitant les grands classiques de la cuisine française. Comme nous pouvons le voir.

Rue du Golf
21200 Levernois / Beaune
Tél : 03 80 24 73 58

Le Risotto Acquerello

au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail doux



4 Personnes

250 g de risotto
0,005 cl de huile d'olive
1 gousse d'ail
1 oignon
10 cl de vin blanc
1 L de fond blanc de volaille
0,050 g de beurre
150 g de parmesan
0,040 L crème montée

500 g de grenouilles
1 gousse d'ail
2 échalotes
0,250 L de vin blanc
sel, poivre

32 escargots
0,100 g beurre
3 gousses d'ail
1 botte de persil
250 g d'épinards

1 tête d'ail
2 échalotes
½ L de vin blanc
0,250 L de jus de grenouille
0,0250 L de fond blanc de volaille
0,5 L crème liquide

copeaux de parmesan
1 filet d'huile d'olive AOC

Cuisson des Grenouilles

• Dans une sauteuse faire revenir à l'huile d'olive les cuisses de grenouilles, ajouter les échalotes, l'ail et le thym. Mouiller au vin blanc et fond blanc de volaille, cuire à couvert à petite ébullition pendant une dizaine de minutes environ.

• Décortiquer les grenouilles.
• Réserver la chair et le jus.

Cuisson des escargots

• Sauter les escargots avec le beurre, l'ail et le persil.
• Bien assaisonner.

Bouillon d'ail doux :

• Blanchir l'ail trois fois.
• Suer les échalotes émincées à l'huile d'olive, ajouter l'ail.
• Mouiller au vin blanc et flamber, ajouter le jus de grenouille et le fond blanc.
• Réduire de 1/3 et mouiller avec la crème.
• Laisser cuire pendant 20 minutes, mixer et passer au chinois fin.
• Rectifier l'assaisonnement

Cuisson du riz

• Blanchir les épinards dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée
• Bien les presser et mixer pour obtenir une pâte verte
• À réserver au frais
• Faire suer l'oignon ciselé dans l'huile d'olive.

• Ajouter le riz, le faire nacrer.
• Déglacer au vin blanc et mouiller au fond blanc de volaille progressivement.

• Cuire le Risotto par petit bouillonnement pendant 17 minutes environs.

• Lorsque le riz est cuit et bien lié, le monter au beurre et ajouter le parmesan et la pâte d'épinard

Dressage

• Disposer le risotto au fond de l'assiette, ajouter les grenouilles et les escargots.
• Émulsionner la sauce.
• Napper légèrement.
• Ajouter les copeaux de parmesan et une rasade d'huile d'olive AOC.



La coquille Saint Jacques

à la plancha, Paccheri de Cèpes
et truffes de Bourgogne





4 Personnes

32 coquilles Saint Jacques
48 Paccheri (pâtes)
huile d'olive
sel, poivre

Farce

400 g de cèpes
50 g de tomates confites
20 g de parmesan râpé
4 échalotes
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil
huile de noisette

Sauce

jus de cuisson des cèpes
125 ml de jus de volaille
25 ml de jus de truffes
50 ml de crème liquide
60 g de beurre
truffes de Bourgogne
sel, poivre

Progression

• Faire rôtir les Saint Jacques à la plancha et les assaisonner, sel et poivre.

Pour la farce

• Poêler les cèpes avec l'huile de noisettes.
• Assaisonner avec l'ail, sel et poivre
• Laisser égoutter le tout et garder le jus de cuisson.
• Hacher les échalotes, le persil, les tomates confites et les cèpes
• Farcir les pâtes cuites par avance.

Pour la sauce

• Faire réduire le jus de Cèpes avec le jus de volaille, la crème liquide, le jus de Truffes et les morceaux de truffes.
• Assaisonner, hacher puis mixer le tout.
Incorporer le beurre au fur et à mesure.

Dressage

• Disposer les pâtes farcies en damier au centre de l'assiette.
• Dresser les Saint Jacques sur les pâtes puis verser la sauce.
• Puis décorer avec le persil et des copeaux de Truffes.



Le soufflé

au Marc de Bourgogne



6 Personnes

crème pâtissière:

1 L de lait

200 g de jaune d'œufs

200 g de sucre

80 g de Maïzena

30 g de Marc de Bourgogne

blanc en neige:

300 g de blancs d'œufs

150 g de sucre

• Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, afin de blanchir l'appareil puis rajouter la Maïzena.

• Bouillir le lait.

• Verser le lait chaud dessus

• Remuer et remettre le tout en cuisson.

• A la première ébullition, retirer du feu, remuer puis laisser refroidir.

• Rajouter le grand Marnier.

• Battre les blancs en neige et sucrer tout en continuant de battre les blancs.

• Dès l'obtention de blancs

fermes, les mélanger très délicatement avec la crème pâtissière aromatisée, avec une spatule.

• Beurrer les moules avec un beurre pommade.

• Chemiser avec du sucre en poudre en évacuant le surplus de sucre qui ne colle pas aux parois.

• Remplir les moules à rebord.

• Enfourner dans un four préchauffé à 190°C.

• Cuire 7 minutes.



Le sablé Matcha

à l'anis de Flavigny, marmelade de fraises



8 Personnes

Le Bavaois**Anis de Flavigny****6 g de graines d'anis vert****40 cl de lait****6 jaunes d'œufs****40 g de blancs d'œufs****35 g de sucre (monter en****meringue suisse)****4 feuilles de gélatine****0,4 L de crème liquide****35 g de sucre****Sablé au Thé vert Matcha****250 g de beurre pommade****130 g de sucre glace****250 g de farine****100 g de poudre d'amande****2 cuillères de thé vert Matcha****1 jaune d'œuf****1 g de fleur de sel****Marmelade de Fraises :****Fraises 250 g****Balsamique****1 citron****20 g de sucre****Le Bavaois**

- Bouillir le lait, infuser et fondre l'anis de Flavigny ainsi que les graines d'anis.

- Fouetter les jaunes d'œufs, verser le lait chaud dessus et cuire à l'anglaise.

- Filtrer, ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide.

- Réserver cet appareil sur glace et refroidir jusqu'à environ 10°C.

- Ajouter alors la crème montée en chantilly et la meringue suisse.

- Rouler ce bavaois dans du papier film en forme de canneloni.

- Réserver au grand froid.

Sablé au Thé vert Matcha

- Mélanger le beurre et le sucre, ajouter les éléments secs puis le jaune d'œuf.

- Coucher sur une plaque et cuire à 180° pendant 8mn.

Marmelade de Fraises :

- Mélanger les fraises et les fondre avec le sucre dans une cocotte en fonte.

- Relever d'un trait de citron et de balsamique.

- Égoutter et garder le jus pour décorer l'assiette.