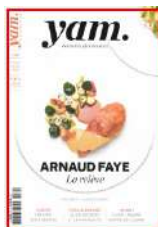


Edition : Mars - avril 2025 P.1,9-19
Famille du média : Médias spécialisés
grand public
Périodicité : Bimestrielle
Audience : 124833
Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : LESLIE GOGOIS
Nombre de mots : 3136

yam.

yam.
des étoiles plein les yeux

#80

MARS
AVRIL
2025

22
recettes

yam.

des étoiles plein les yeux



ARNAUD FAYE

La relève

ÉPICURE *** - LE BRISTOL PARIS

À BOIRE
LES VINS
SOUS-MARINS

PAROLE DONNÉE
ALAIN DUCASSE
ET LA NATURALITÉ

MYAM!
JULIEN LEMARIÉ,
MAÎTRE DE L'UMAMI

BELUX: 10,90 € - CH: 15,60 CHF - CAN: 17,99 \$ CAD - ESPITA/PORTCONT: 10,90 € - D: 11,40 €

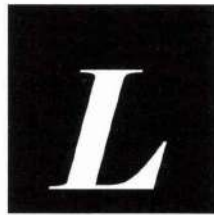
L 14266 - 80 - F: 9,90 € - RD



Arnaud Faye • Épicure

Arnaud Faye

Le nouveau souffle du Bristol Paris

Grande table

orsque l'on pousse les portes du Bristol Paris, c'est tout un pan de l'histoire de la gastronomie qui se dévoile. Pendant un quart de siècle, Éric Frechon y avait imprimé son style, ses inspirations et son exigence, faisant d'Épicure l'une des tables les plus prisées du monde gastronomique.

Prendre la relève d'un tel monument n'est pas un exercice anodin. C'est pourtant le défi qu'a relevé Arnaud Faye en septembre 2024, un chef que nous apprécions depuis de nombreuses années dans les pages de *Yam*. Il était donc tout

naturel que nous le suivions dans cette folle aventure.

Récompensé du titre de Meilleur Ouvrier de France en 2019, ce chef talentueux avance avec une détermination qui ne laisse rien au hasard. Son parcours est jalonné d'expériences aux côtés de figures emblématiques telles que Bernard Loiseau, Michel Roth ou Jean-Georges Klein. Il a ensuite fait ses armes à l'ouverture de l'Auberge du Jeu de paume à Chantilly (Oise), avant de rejoindre l'ensoleillée Chèvre d'or à Èze village (Alpes-Maritimes), établissement iconique de la Riviera. Les deux adresses ayant décroché deux étoiles au *Guide Michelin* grâce à lui. Autant dire qu'Arnaud sait s'approprier des lieux marquants et en faire évoluer l'âme sans jamais la trahir.

Son arrivée au Bristol Paris marque une transition en douceur, portée par un respect du passé et une envie assumée d'écrire une nouvelle page. Surtout que 2025 célèbre les 100 ans de cette prestigieuse maison. Avec un regard affûté, il insuffle une dynamique où le végétal prend une place essentielle et où les produits d'exception n'ont jamais autant été au cœur de l'assiette. Son tourteau de Bretagne au sarrasin et salicornes, servi entier et rehaussé d'une mayonnaise aérienne au corail est éclatant en bouche. Tout comme cette sole du Morbihan, mariée aux topinambours et à la truffe noire, dont le jus de légumes rôtis est d'une justesse et d'une gourmandise absolues.

Entre Épicure^{***}, la table de haute gastronomie, le 114 Faubourg[®], le Café Antonia, sans oublier le *room service* et les banquets, le défi logistique et créatif se révèle colossal. Pourtant, loin de céder à la pression, Arnaud Faye avance avec une sérénité qui impressionne. « *Je suis arrivé très humblement, en m'appuyant sur les équipes en place, en prenant le temps d'observer comment la maison fonctionne. J'adapte progressivement ma vision.* »

Le Bristol Paris entre ainsi dans une nouvelle ère, sous la houlette d'un chef à la fois respectueux de l'héritage et tourné vers l'avenir. Derrière sa discrétion naturelle, il cache une ambition claire : faire vibrer cette institution avec une identité gastronomique qui lui ressemble. Un défi de taille, mais qui à l'évidence... est taillé à sa mesure.

TEXTE : LESLIE GOGOIS - PHOTOS : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Arnaud Faye • Épicure

Après les années à la Chèvre d'or avec la Méditerranée à vos pieds, comment pensez-vous la cuisine d'un palace parisien ?

J'y ai réfléchi de la même manière que lorsque je suis arrivé dans le Sud. Je me suis mis dans la peau d'un touriste et me suis demandé ce que l'on attend d'un palace comme le Bristol Paris. Nous avons une clientèle internationale, bien sûr, mais aussi des habitués parisiens très fidèles. L'idée est de proposer une cuisine qui s'inscrit dans cette tradition tout en apportant une touche personnelle.

Reprendre cet établissement emblématique est un sacré défi. Comment avez-vous abordé cette transition ?

Avec beaucoup d'humilité. J'ai pris le temps d'observer, d'écouter et de comprendre le fonctionnement de la maison. Pendant trois mois, à mon arrivée, nous avons conservé la carte pour assurer une continuité et permettre aux équipes de s'adapter en douceur. Progressivement, nous avons introduit des évolutions, notamment en privilégiant davantage le végétal, en travaillant avec des producteurs de l'Île-de-France et de Champagne, et en réorganisant certaines dynamiques en cuisine. Il fallait aussi gagner la confiance des équipes : elles avaient travaillé sous la direction du même chef pendant 25 ans, dont 15 ans de trois étoiles, il était essentiel de montrer que j'étais là pour construire avec elles.

Le Bristol Paris est une maison d'excellence. Comment maintient-on ce niveau jour après jour ?

J'ai la chance d'être entouré de collaborateurs expérimentés qui connaissent le Bristol mieux que moi. Le meilleur exemple est Franck Leroy, MOF et sous-chef exécutif, qui fait partie de la maison depuis 30 ans. Quand je suis arrivé, il m'a dit : « Je vais rester un peu plus pour t'accompagner dans ce changement », alors qu'il aurait pu prendre sa retraite en juillet dernier. Cette fidélité et cet engagement sont essentiels pour assurer une belle transition. Je le remercie tous les jours pour son soutien.

Vous attachez aussi beaucoup d'importance à l'artisanat, au savoir-faire français.

Racontez-nous...

Nous cuisinons les plus beaux produits de l'Hexagone, nous souhaitons donc les présenter dans les plus beaux contenants. Épicure, à mes yeux, incarne le savoir-faire et le savoir-être à la française. L'argenterie de Christofle, le cristal de Saint-Louis, la porcelaine de Pergay, les verres de Lalique, tout est pensé pour faire rêver nos clients.

Votre parcours est jalonné d'expériences prestigieuses. Avec le recul, quelles étapes ont été décisives pour vous ?

Chaque expérience m'a apporté quelque chose de différent. Chez Bernard Loiseau avec Patrick Bertron,





j'ai appris la rigueur, l'excellence, les saveurs franches et identifiables. Au Ritz, sous Michel Roth, j'ai découvert l'exigence d'un palace, où chaque détail se devait d'être parfait. Aujourd'hui, au Bristol, je prends tout ce bagage pour l'adapter à une institution parisienne.

Que reprenez-vous de vos années à l'Auberge du Jeu de paume ?

C'était un énorme challenge. En prenant les rênes d'un établissement qui venait d'ouvrir, j'avais une grande responsabilité : créer une identité forte et asseoir sa réputation. Nous avons rapidement décroché deux étoiles Michelin, ce qui a été une immense fierté. Cette expérience m'a aussi permis de comprendre comment gérer une équipe et structurer une cuisine. Je me suis familiarisé avec un réseau de producteurs locaux que j'ai, d'ailleurs, en partie retrouvé en arrivant au Bristol.

Après Chantilly, vous avez rejoint la Chèvre d'or. Qu'est-ce qui vous a attiré ?

La Méditerranée. Ce cadre exceptionnel m'a immédiatement séduit. C'était un environnement radicalement différent de Chantilly, avec d'autres produits et une incroyable luminosité. J'ai énormément travaillé sur les produits locaux, notamment les agrumes, ce qui a influencé ma manière de voir la gastronomie.

La Chèvre d'or m'a aussi fait découvrir le rythme saisonnier de la région : six mois et demi d'activité intense, puis un temps plus calme. C'était un mode de fonctionnement qui m'a fait réfléchir à la suite de mon parcours.

Quel a été l'élément déclencheur pour accepter le poste au Bristol Paris ?

Très peu de propositions pouvaient me faire bouger mais là, on parle d'une maison mythique. Le challenge était immense : insuffler ma propre identité, tout en respectant son héritage. Il y avait aussi l'opportunité de revenir à Paris, une ville qui offre des perspectives

« La cuisine est avant tout un travail d'équipe, on ne réussit jamais seul. »



incroyables. J'avais d'ailleurs beaucoup aimé mon époque parisienne au Ritz, où il fallait gérer des demandes décalées, où il y avait toujours quelque chose à faire. La vie d'un palace, c'est vivant, vibrant.

Comment avez-vous décroché ce poste ?

J'ai directement été contacté par les propriétaires, à savoir la maison Oetker, qui est l'un des plus beaux acteurs de la restauration et de l'hôtellerie. S'en sont suivis plusieurs entretiens, j'ai tout de suite aimé leur approche, leur côté humain.

Quels sont les ajustements apportés aux cartes des différents restaurants ?

Nous avons travaillé en profondeur sur les menus, notamment pour Épicure. J'ai cherché à affiner le travail des jus, à apporter un équilibre marqué entre les saveurs. J'ai aussi changé la carte du Café Antonia, ainsi que celle du 114 Faubourg, avec respectivement David Teixeira et Vincent Schmit, les chefs de ces tables. Pour moi, l'essentiel est de proposer une cuisine qui ne soit pas dans la démonstration, mais dans la précision et la justesse.

Y a-t-il des plats d'Épicure que vous avez souhaité conserver ?

Même si certains plats font partie du patrimoine du Bristol, comme les macaronis artichaut, truffe et foie

gras, ou encore la volaille en vessie, j'ai décidé de changer toute la carte pour apporter ma propre vision. D'une part, parce qu'il faut savoir évoluer et d'autre part, parce que je n'avais pas la légitimité de réutiliser les plats du passé.

Quels sont les plats qui reflètent aujourd'hui votre cuisine ?

Je dirais que mon travail se traduit par une recherche d'équilibre et d'harmonie dans l'assiette. Par exemple, le rouget accompagné d'une réduction de tomate et d'un condiment d'agrumes rappelle mes années passées dans le Sud. Quant à la poularde de Bresse à partager, et servie en deux services, elle met en avant l'excellence des produits français.

Le 31 mars, sortira la prochaine édition du Guide Michelin.

Comment vous sentez-vous par rapport à cet événement ? Sachant qu'Épicure était aurolé de trois étoiles depuis 15 ans...

Le groupe Oetker ne me met pas de pression à ce sujet, même si je sais que nous sommes tous attachés à cette troisième étoile. Nous agissons comme si elle était là, j'effectue mon travail du mieux possible, entouré d'une équipe compétente. Mais si nous venions à la perdre, alors nous mettrions tout en œuvre pour aller la rechercher.



« *Décrocher des étoiles nécessite un énorme travail, et il y a peu d'élus. C'est un jeu, et comme dans tout jeu on peut gagner ou perdre.* »

Est-ce un rêve de décrocher trois étoiles un jour ?

Quand j'ai attaqué l'hôtellerie, je me souviens d'avoir lu *Bernard Loiseau, la Quête des étoiles*. J'étais alors en pension dans ma chambre d'étudiant du lycée hôtelier de La Chaise-Dieu. C'est ce qui m'a donné envie de me lancer dans la gastronomie.

Décrocher des étoiles nécessite un énorme travail, et il y a peu d'élus. Il faut constamment se rappeler que c'est un jeu : comme dans tout jeu, on peut gagner et on peut perdre.

En tant que chef, comment construisez-vous une carte ? Quelle est votre méthode de travail ?

J'aime partir du produit. Pour moi, c'est le point central d'un plat. J'ai besoin de tenir le produit entre les mains, d'en comprendre les caractéristiques, de l'associer à des ingrédients complémentaires qui le mettront en valeur sans le dénaturer. Ensuite, je travaille sur la texture, l'équilibre des saveurs, l'intensité des jus. Je fais de nombreux essais en cuisine, j'échange avec mon équipe, notamment Jonathan Moncuit, mon adjoint, et James Mc Wha, 2^e sous-chef; nous goûtons et ajustons ensemble jusqu'à obtenir un résultat qui nous convainc pleinement.

Quels sont les ingrédients ou associations de saveurs que vous appréciez particulièrement ?

Je suis dans une phase où j'explore beaucoup les jus à base de végétaux, qui apportent une intensité de goût différente. Par exemple, j'ai travaillé un jus de veau dans lequel le céleri est dominant. Tout en étant plus léger, il garde une belle puissance en bouche.

Comment percevez-vous l'évolution du métier de chef aujourd'hui ?

Le métier de chef a énormément évolué. Il ne s'agit plus seulement de cuisiner, mais aussi de gérer une maison, d'accompagner les équipes, de penser à l'expérience client dans sa globalité. Il faut également savoir communiquer différemment, notamment avec les réseaux sociaux, ce qui n'est pas forcément intuitif, mais qui est un outil incontournable aujourd'hui. J'ai la chance que ma femme Laurence, à la tête d'une agence de communication, s'en charge pour moi...

Quels conseils donneriez-vous à un jeune cuisinier ?

D'abord, d'être patient. On veut souvent aller trop vite, mais ce métier requiert du temps pour assimiler les bases et construire sa propre identité culinaire. Ensuite, je dirais qu'il faut comprendre que la cuisine, est avant tout un travail d'équipe. On ne réussit jamais seul.

Quel a été le plus beau compliment que vous ayez reçu ?

Je me souviens encore d'une personne âgée qui m'avait dit à la fin de son dîner : « *Votre plat me rappelle le goût de ce que me faisait ma grand-mère.* » Sûrement un des plus beaux compliments possibles...

Le triathlon occupe une place importante dans votre vie. Racontez-nous...

J'ai toujours été attiré par le défi physique, mais je me suis réellement mis au triathlon sur le tard, vers 35 ans. Je ne savais pas très bien nager et n'avais jamais pratiqué le vélo sérieusement. Mais comme j'aime me fixer de nouveaux objectifs, je me suis lancé. C'est un sport extrêmement exigeant.

Qu'est-ce que le triathlon vous apporte au quotidien ?

Ce que j'aime, c'est que le sport permet d'aller au bout des choses, peu importe la performance. Il procure cette vibration, cette excitation unique. Le triathlon m'apporte aussi un équilibre ; physiquement, il me permet de rester en forme et d'évacuer la pression.

Vous avez suivi une formation en préparation mentale pendant la Covid. Pourquoi ce choix ?

Je voulais comprendre comment les sportifs de haut niveau préparent leurs compétitions, comment ils optimisent leur récupération. J'ai vite réalisé que ces méthodes pouvaient très bien être appliquées en cuisine, notamment pour accompagner mes équipes dans la préparation des concours.

Un jeune qui passe le MOF ou le Bocuse d'or doit être dans une dynamique similaire à celle d'un athlète de haut niveau : bien dormir, bien s'alimenter, être discipliné (cf. « *En aparté* », page 18).



Avez-vous des échanges avec des sportifs de haut niveau ?

Oui, notamment avec Sylvain Sudrie, double champion du monde de triathlon longue distance, avec qui j'ai beaucoup échangé sur la préparation à la compétition.

Votre passion pour les concours et la compétition vous ont même poussé à passer le Championnat du monde de pizza ?

Pour la Chèvre d'or, j'ai voulu proposer des pizzas au Café du jardin, l'un des restaurants de l'hôtel. J'ai donc fait une première formation avec Bruno Bertrand, champion du monde de pizza pour apprendre ce métier. Petit à petit, je me suis piqué au jeu, en me renseignant sur les farines, les process... Jérémy Viale, plusieurs fois champion du monde, est ensuite devenu un copain ; il m'a alors fait rencontrer John Bergh, un Marseillais haut en couleur auprès de qui je me suis aussi formé pour la pizza al taglio. Il y a trois ans, avec Steve, un copain de Nice, nous avons passé le Championnat de France en duo, composé d'un chef et d'un pizzaïolo, que nous avons remporté. Nous sommes donc allés au Championnat du monde à Parme où nous avons fini 6^e au général. L'année d'après, je me suis inscrit à trois épreuves, al taglio, palla et classique et je suis arrivé premier de ce triathlon.

Et malgré ces titres déjà décrochés, vous avez décidé d'y retourner cette année...

Oui, nous y retournons en juin prochain avec Jérémy. Je suis inscrit à l'épreuve de la pizza classique en 15 min. Mais nous y allons avant tout pour la bonne ambiance ; j'y ai beaucoup de copains. Il faut imaginer un événement avec 950 pizzaïolos pour 48 pays représentés, pendant trois jours.

Que faites-vous quand vous ne cuisinez pas ?

J'ai récemment été opéré du genou, je ne peux donc pas pratiquer de sport pour le moment. Alors, je fais de grandes balades avec ma femme et notre cocker, notamment à Chantilly. Nous profitons aussi de Paris, de ses restaurants, de sa vie culturelle.

Comment concilier vie professionnelle et vie personnelle ?

Après des premiers mois extrêmement intenses, je m'accorde désormais deux jours de repos par semaine, ce qui me permet de prendre du recul. Comme dit Luca Allegri, le P-DG du Bristol Paris, « *C'est un marathon et non un sprint.* »

Le repos est nécessaire pour avoir un esprit libre, reposé et pour pouvoir penser sereinement aux projets à venir. ●



En aparté

La transmission comme valeur

Pour Arnaud Faye, la cuisine est avant tout une histoire de transmission : « J'ai eu la chance d'être formé par des chefs qui ont pris le temps de me guider. L'un de mes mentors fut notamment Fabrice Prochasson, qui m'a aidé en 2006 pour les éliminatoires du Bocuse d'or. Il m'a appris à aborder la compétition avec méthode. Nous avons passé de nombreux concours en parallèle, il m'a beaucoup inspiré. » Aujourd'hui, Arnaud considère que c'est à son tour de faire grandir ceux qui l'entourent. Mais pour lui, la compétition ne se limite pas à décrocher un titre : « Ce qui m'intéresse, ce n'est pas tant la médaille que le chemin parcouru. Passer un concours, c'est apprendre plus sur soi-même et repousser ses limites. » Meilleur Ouvrier de France en 2019 après plusieurs tentatives, il connaît l'exigence que de tels concours impliquent. « Chaque échec est une leçon, chaque victoire un aboutissement collectif. »

Et quand Arnaud Faye accompagne un candidat, il ne se contente pas de goûter ou d'ajuster ses assiettes. Il met en place un véritable programme : « J'ai notamment soutenu Louis Gachet, mon adjoint à la Chèvre d'or, mais aussi Tom Meyer et David Boyer lors du dernier concours du MOF. Nous avons créé une sorte de mini-écurie. » Pendant dix jours, ces trois jeunes cuisiniers de talent ont travaillé non-stop, entourés d'Arnaud et de chefs venus goûter leurs créations. « Nous étions dans la cuisine centrale du lycée hôtelier Alexandre-Dumas. Tout a été pensé et optimisé pour qu'ils s'entraînent dans les meilleures conditions

possibles : deux à trois personnes nous préparaient les pesées pour le lendemain car il faut savoir que 5 à 6 h de préparation sont nécessaires pour un concours blanc. Avec les commis, cette organisation représentait au total une douzaine de personnes. Une telle organisation n'a jamais existé à ma connaissance », se souvient Arnaud Faye.

Cette méthode unique a porté ses fruits. En effet, les trois candidats ont décroché le prestigieux col bleu-blanc-rouge. « Mais au-delà du résultat, c'est le processus qui importe. Un concours, c'est une école de rigueur et de persévérance. J'aime aider les jeunes à avoir la bonne énergie au bon moment. »

Aujourd'hui, Arnaud continue d'apporter ses conseils à ceux qui l'entourent dans les cuisines du Bristol Paris, comme Calvin Rouault pour le concours Prosper Montagné ou encore Gwendal Briant : « Son histoire est amusante car il faisait partie des jeunes commis venus aider les trois candidats Louis, David et Tom, lors de notre préparation pour le MOF. Et là il vient de remporter le Trophée Delaveyne », raconte Arnaud. « J'aime voir les jeunes progresser. Les accompagner, c'est aussi les préparer à leur futur rôle. On imagine souvent le chef comme un solitaire, mais la cuisine est un travail d'équipe. Les concours sont un moyen de fédérer, de créer une dynamique. »

Ainsi, pour Arnaud Faye, compétition et transmission s'inscrivent au cœur de son engagement. Un moteur pour façonner la relève. Mais avec autant d'exigence que de bienveillance. ●





Arnaud Faye • *Épicure*

14 recettes par **Arnaud Faye**

issues de la table *Épicure* *** – Hôtel Le Bristol Paris



22 Les amuse-bouches d'Épicure



24 Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie, gnocchis au cresson et caviar, crémeux de pomme de terre fumée



26 Tourteau de Bretagne, sarrasin et salicornes, mayonnaise légère au corail



28 Truffe melanosporum, risotto de céleri « Monarch » et livèche, infusion de riz Carnaroli



30 Homard bleu de la Côte d'Opale, courge d'Île-de-France et yuzu, vinaigrette à l'huile de tagète



32 Sole du Morbihan, compression de topinambour et truffe noire, jus de légumes rôtis



40 Pigeon de Pornic, chou des Yvelines et truffe noire, jus réduit aux choux braisés



46 Coing de la Drôme



36 Turbot, carotte de Touraine et oursin de Galice, fumet réduit à la carotte et au vin jaune



42 La volaille de Bresse en deux services



48 Miel de nos ruches



38 Mignon et ris de veau de lait de Corrèze, céleri et noix fraîches de l'Isère, jus de braisage



44 Vanille de Tahiti



50 Les mignardises d'Épicure

Arnaud Faye • *Épiculture*

Les amuse-bouches d'Épiculture

Huître en gelée de kombucha, siphon au limoncello,
Tuile comme une soupe à l'oignon

Pour 10 personnes

Huître en gelée de kombucha, siphon au limoncello (1)

Gelée de kombucha

200 g de kombucha
2 feuilles de gélatine

Siphon limoncello

200 g de limonade
70 g de jus de citron
150 g de limoncello
7 feuilles de gélatine
Chartreuse jaune
2 cartouches de gaz

Huître

10 huîtres Perles blanches

Tartare d'huître

20 g de bardes d'huîtres
(cf. ci-contre)
3 g d'échalotes au vinaigre de Xérès, Tosatsu
5 g de salicornes, sel

Finition et dressage

Bleuet, piment d'Espelette
Salicornes

Gelée de kombucha

- Chauffer le kombucha et ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide.
- Laisser prendre au frais.

Siphon limoncello

- Mixer la limonade au blender avec le jus de citron, le limoncello, puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide.
- Terminer par un trait de chartreuse jaune.
- Verser dans un siphon.
- Ajouter les cartouches de gaz.

Huître

- Ouvrir les huîtres, les rincer et les pocher à l'anglaise pendant 5 sec.
- Les parer et les tailler en trois morceaux.
- Réserver les bardes pour le tartare.

Tartare d'huître

- Tailler les bardes en tartare.
- Assaisonner avec les échalotes, le tosatsu et la salicorne finement taillée puis saler.

Finition et dressage

- Dans une coquille, déposer une huître taillée en trois morceaux.
- Ajouter une cuillère à soupe de gelée au kombucha.
- Laisser prendre, puis ajouter le tartare au pied de l'huître et le siphon limoncello.
- Décorer le tout de bleuet, de piment d'Espelette et de salicornes.

Tuile comme une soupe à l'oignon (2)

Tuile

400 g de farine d'épeautre
400 g d'eau
100 g de blancs d'œufs
6 g de sel
150 g de bouillon de champignon
Chapelure
Parmesan

Infusion d'oignons

500 g d'oignons
60 g de beurre
500 g de lait

Soubise

40 g de beurre
40 g de farine
220 g d'infusion d'oignons
(cf. ci-contre)
60 g de brisures de truffe

Oignons jaunes frits

Oignons paille
Farine à tempura
Huile de friture

Tuile

- Mixer tous les ingrédients.
- Étaler la pâte sur une toile Silpat, parsemer de chapelure de pain et de parmesan.
- Précuire sous la salamandre et tailler des disques de 5,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- Cuire au four à 160 °C pendant 8 min.

Infusion d'oignons

- Faire suer les oignons ciselés au beurre.
- Mouiller au lait et cuire pendant 30 min à petits frémissements.

Soubise

- Cuire le beurre, la farine et l'infusion d'oignons comme une béchamel.
- Ajouter les brisures de truffe.
- Étaler à 3 mm entre deux feuilles de papier guitare.
- Laisser reposer au frais, puis tailler à l'emporte-pièce en disque de 3 cm de diamètre.

Oignons jaunes frits

- Tailler à la trancheuse des oignons paille.
- Parsemer les anneaux de farine à tempura et les frire dans de l'huile à 180 °C pour obtenir une légère coloration.

Finition et dressage

- Sur une tuile, déposer un disque de soubise.
- Ajouter quelques anneaux d'oignon frit au centre.



1. Huître en gelée de kombucha, siphon au limoncello
2. Tuile comme une soupe à l'oignon
3. Tartelette de céleri et noix au vin jaune (recette bonus à retrouver sur nos réseaux sociaux et notre site internet)

Arnaud Faye • *Épicure*

Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie, gnocchis au cresson et caviar, crémeux de pomme de terre fumée

Pour 10 personnes

Siphon de pommes de terre

500 g de pommes de terre cuites « Institut de Beauvais »
200 g de crème fumée
100 g d'huile d'olive
Eau de cuisson
2 cartouches de gaz

Gnocchis de pommes de terre et cresson

200 g de pulpe de pommes de terre rattes cuites
14 g de pulpe de cresson sec
20 g de farine T 55
10 g de parmesan râpé
Farine (pour la finition)
Jaune d'œuf
Gros sel (pour la cuisson)
Sel

Coulis de cresson

5 bottes de cresson
Sel

Jus de cresson

1 botte de cresson
Eau minérale

Saint-Jacques

30 Saint-Jacques
Beurre
Huile
Sel

Finition et dressage

Caviar maturé
Cresson
Poivre mignonnette

Siphon de pommes de terre

- Cuire les pommes de terre épluchées à l'anglaise dans une eau non salée avant de les passer au tamis moyen.
- Mixer la pulpe de pomme de terre chaude avec le reste des ingrédients.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Verser dans un siphon et ajouter les cartouches de gaz.

Gnocchis de pommes de terre et cresson

- Cuire les rattes au four sur du gros sel à 180 °C (0 % d'humidité).
- À chaud, prélever 200 g de pulpe et passer au tamis.
- La mélanger avec le reste des ingrédients et rectifier l'assaisonnement en sel.
- Former des boules de 4,5 g avant de les rouler avec le dos d'une fourchette légèrement farinée.

Coulis de cresson

- Équeuter le cresson.
- Réserver un peu de cresson frais pour la suite.
- Cuire le reste dans une eau bouillante salée.
- Égoutter et mixer en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour ajuster la texture jusqu'à l'obtention d'un coulis épais.
- Ajouter le cresson réservé, passer au chinois et refroidir immédiatement.

Jus de cresson

- Mixer au Vitamix le cresson avec de l'eau minérale et passer au papier Tork.

Saint-Jacques

- Passer les noix de Saint-Jacques salées à la plancha avec de l'huile et du beurre frais.

Finition et dressage

- Détendre à la minute le coulis de cresson avec un peu de jus de cresson.
- Sur une assiette, déposer trois noix de Saint-Jacques colorées, les assaisonner de poivre mignonnette.
- Disposer à côté cinq gnocchis préalablement laqués au coulis de cresson.
- Ajouter le siphon de pommes de terre au centre.
- Terminer par un filet de jus de cresson et quelques pousses de cresson frais.
- Servir une quenelle de caviar maturé au dernier moment dans l'assiette.



Arnaud Faye • Épicure

Tourteau de Bretagne, sarrasin et salicornes, mayonnaise légère au corail

Pour 10 personnes

Gavotte de sarrasin

250 g de beurre pommade
50 g de farine T55
150 g de farine de sarrasin
175 g de blancs d'œufs
Sel

Gelée de crevettes

1 kg de crevettes grises
1 l d'eau
Gélatine (8 feuilles par litre)

Huile de tourteau

500 g de têtes de tourteau vidées
1,5 l d'huile de tournesol

Mélange corail

300 g d'extraction de crevettes réduite
100 g de corail de homard

Mayonnaise au tourteau

100 g de blancs d'œufs
20 g de moutarde
125 g de mélange corail (cf. ci-dessus)
250 g d'huile de tourteau (cf. ci-dessus)
25 g de jus de citron
Tabasco

Siphon au yaourt

450 g de jus de moule
1 g d'agar-agar
200 g de yaourt grec
300 g de crème liquide à 35 % de M. G.
2 cartouches de gaz

Émietté de tourteau

30 g de tourteau émietté
6 g de salicornes ciselées
1 g de citron caviar
Huile de tourteau (cf. ci-dessus)
Piment d'Espelette
Zestes de citron

Finition et dressage

10 tourteaux cuits au court-bouillon
et décoratifs
Aneth
Caviar
Coulis de salicornes
Fleurs de bourrache
Fleurs de tagète
Salicornes
Sobacha (sarrasin torréfié)

Gavotte de sarrasin

- Mélanger le beurre pommade et la farine.
- Ajouter le sel et la farine de sarrasin.
- Terminer par les blancs d'œufs.
- Étaler la pâte et cuire des carrés de 10 cm sur des barres au four à 160 °C pendant 8 min.

Gelée de crevettes

- Réaliser une extraction avec les crevettes et l'eau à 75 °C pendant 2 h.
- Réduire au goût.
- Passer au chinois, puis coller avec la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau.
- Compter 8 feuilles par litre.

Huile de tourteau

- Faire infuser les têtes de tourteau dans l'huile de tournesol à basse température dans un sautoir pendant 30 min environ.

Mélange corail

- Mélanger les ingrédients.

Mayonnaise au tourteau

- À l'aide d'un Vitamix, réaliser une mayonnaise à base de blancs d'œufs, de moutarde et de mélange corail.
- Monter à l'huile de tourteau.
- Assaisonner de jus de citron et Tabasco.

Siphon au yaourt

- Chauffer le jus de moule et ajouter l'agar-agar.
- Porter à ébullition et ajouter le reste des ingrédients.
- Passer au chinois, refroidir et verser dans un siphon.
- Ajouter les cartouches de gaz.

Émietté de tourteau

- Assaisonner le tourteau émietté avec le reste des ingrédients.

Finition et dressage

- Dans une assiette creuse, couler la gelée.
- Tailler un disque à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, puis évider le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
- Couler le coulis de salicornes au centre.
- Disposer par-dessus l'émietté de tourteau.
- Ajouter 2 pinces, 2 coudes, 2 arrière-coudes et 5 pattes.
- Déposer des points de caviar et de mayonnaise.
- Décorer de fleurs de bourrache, d'aneth, de salicornes, de caviar et de fleurs de tagète.
- Dans un bol à part, verser le siphon au yaourt parsemé de sobacha.
- Sur une gavotte, former un trait de mayonnaise, puis ajouter 1 arrière-coude et 4 pattes.
- Décorer le tout de bourrache, salicornes, tagète, caviar et bourrache.



Arnaud Faye • *Épiceure*

Truffe melanosporum, risotto de céleri « Monarch » et livèche, infusion de riz Carnaroli

Pour 10 personnes

Base pour le siphon

1 kg de riz à risotto Carnaroli
1 kg de céleris taillés en mirepoix
200 g d'échalotes émincées
2 l de lait entier
2 l de crème liquide
Beurre

Siphon risotto

500 g de base pour le siphon (cf. ci-dessus)
200 g de bouillon de céleri réduit
150 g de jus de truffe
Agar-agar (5 g au litre)
Gélatine (3 feuilles au litre)
2 cartouches de gaz

Huile de livèche

120 g de feuilles de livèche
145 g d'huile de pépins de raisin

Œuf séché

3 jaunes d'œufs
Sucre semoule
Sel

Rice crispy

500 g de sweet rice
Huile neutre

Riz soufflé livèche

200 g de rice crispy (cf. ci-dessus)
70 g de glucose
60 g de livèche ciselée

Risotto de céleri

1,5 kg de céleris-raves Monarch
50 g de beurre
Jus de truffe
Sel

Finition et dressage

Beurre
Jeunes feuilles jaunes de céleri blanche
Jus de truffe
Livèche cress
Parmesan
Truffe noire

Base pour le siphon

- Nacrer le riz au beurre moussoux, puis ajouter le céleri et les échalotes.
- Mouiller au lait et à la crème et laisser cuire 30 min à partir de l'ébullition.
- Passer directement au chinois bien fin.

Siphon risotto

- Mélanger la base pour le siphon avec le bouillon de céleri et le jus de truffe.
- Coller à l'agar-agar et à la gélatine en comptant 5 g d'agar-agar et 3 feuilles de gélatine au litre.
- Porter à ébullition, verser dans un siphon et ajouter les cartouches de gaz.

Huile de livèche

- Mixer la livèche avec l'huile préalablement chauffée à 110 °C.
- Passer au papier Tork sur glace.
- Laisser décanter au froid dans une poche à pâtisserie.

Œuf séché

- Faire mariner les jaunes d'œufs dans un mélange de sel et de sucre en tant pour tant pendant 1 journée.
- Les rincer, avant de les sécher au-dessus de l'Excalibur à 63 °C pendant 12 h.

Rice crispy

- Rincer le riz jusqu'à ce que les grains soient clairs.
- Faire tremper le riz dans de l'eau pendant 24 h, puis égoutter.
- Cuire à la vapeur jusqu'à ce que le riz soit très cuit.
- Faire sécher dans une étuve à 55 °C pendant 24 h avant de faire souffler à l'huile neutre à 200 °C.

Riz soufflé livèche

- Mélanger les ingrédients, puis les étaler sur une toile Silpat.
- Cuire au four à 140 °C pendant 20 min.
- Retourner la plaque, mélanger et cuire à nouveau 20 min.

Risotto de céleri

- Éplucher et tailler les céleris-raves en tranches de 7 mm d'épaisseur et les disposer sur deux épaisseurs dans un sac sous vide.
- Assaisonner de sel, de jus de truffe et de beurre.
- Mettre sous vide et cuire au four vapeur à 85 °C pendant 30 min.
- Refroidir dans un bac d'eau glacée.
- Tailler le céleri en matignon.

Finition et dressage

- Au moment, reprendre le matignon de céleris au beurre moussoux avec la truffe hachée.
- Déglacer au jus de truffe, puis lier au parmesan.
- Ajouter les feuilles jaunes de céleri concassées et rectifier l'assaisonnement.
- Dans une assiette creuse, disposer le risotto de céleri.
- Ajouter le siphon risotto par-dessus.
- Recouvrir de riz soufflé à la livèche, de livèche cress, d'œuf séché râpé et de lamelles de truffe.



Arnaud Faye • *Épiceur*

Homard bleu de la Côte d'Opale, courge d'Île-de-France et yuzu, vinaigrette à l'huile de tagète

Pour 10 personnes

Bouillon de butternut

3,5 kg de butternuts non épluchés
1,8 l d'eau filtrée

Huile de tagète

120 g de feuilles de tagète
170 g d'huile de pépins de raisin

Vinaigrette yuzu-tagète

200 g d'huile de tagète (cf. ci-dessus)
120 g de jus de yuzu
250 g de bouillon de butternut réduit collé à 1 % d'agar-agar par rapport au liquide (cf. ci-dessus)
100 g de bouillon de butternut réduit (cf. ci-dessus)

Praliné graines de courge

120 g de graines de courge
5 g de fleur de sel, 40 g d'huile d'olive

Pulpe de butternut

1 kg de pulpe de butternut, sel

Purée de butternut

380 g de pulpe de butternut cuite (cf. ci-dessus)
15 g d'huile d'olive
30 g de pâte d'amandes, sel

Vinaigrette yuzu-piment

180 g de pulpe de butternut cuite (cf. ci-dessus)
150 g de bouillon de butternut (cf. ci-dessus)
170 g de jus de yuzu, 60 g d'huile d'olive
2 g de sel, 6 g de piment jaune sec

Voile de butternut

1 butternut, piment d'Espelette
Zestes de yuzu vert

Palets de butternut

1 butternut
Huile de pépins de raisin

Homard

10 homards bleus femelles de 500 à 600 g chacun
Garniture aromatique

Finition et dressage

Feuilles et fleurs de tagète
Graines de courge torréfiées
Huile d'olive, piment, yuzu

Bouillon de butternut

- Tailler les butternuts lavés et épépinés en gros dés.
- Cuire à couvert et à frémissment pendant 30 min environ, puis filtrer pour récupérer le bouillon.

Huile de tagète

- Mixer les feuilles de tagète avec l'huile préalablement chauffée à 110 °C.
- Passer au papier Tork sur glace.
- Laisser décanter au froid dans une poche à pâtisserie.

Vinaigrette yuzu-tagète

- Mélanger tous les ingrédients.

Praliné graines de courge

- Torrifier les graines de courge dans un four sec à 150 °C pendant 20 min.
- Les écraser à l'aide d'un mortier avec le reste des ingrédients.

Pulpe de butternut

- Éplucher les butternuts et les tailler finement à 5 mm environ.
- Mettre dans un sac sous vide avec du sel et cuire sous vide à 95 °C pendant 45 min.
- Réserver cette pulpe cuite pour la purée et la vinaigrette yuzu-piment.

Purée de butternut

- Dans une poêle, sécher la pulpe de butternut cuite et égouttée avec l'huile.
- Mixer avec la pâte d'amandes.
- Rectifier l'assaisonnement en sel.
- La purée doit être lisse et onctueuse.

Vinaigrette yuzu-piment

- Mixer tous les ingrédients en créant une émulsion.

Voile de butternut

- Éplucher la partie haute du butternut.
- Mettre dans un sac sous vide et cuire sous vide à 90 °C pendant 15 min.
- Tailler de fines tranches à la trancheuse, puis tailler des disques avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
- Assaisonner de zestes de yuzu vert et de piment d'Espelette.

Palets de butternut

- Éplucher la partie haute de butternut
- Tailler des palets de 7 mm d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.
- Les rôtir à l'huile dans une cocotte au four à 180 °C pendant 2 min.
- Retourner et cuire à nouveau 2 min.

Homard

- Cuire à la nage les homards dans une garniture aromatique.
- Compter 1 min et 30 sec pour les corps, 2 min 30 sec pour les petites pattes et 5 min pour les grosses pattes.

Finition et dressage

- Au moment, faire raidir les homards au binchotan.
- Sur une assiette, disposer les palets laqués de vinaigrette yuzu-piment.
- Ajouter des points de purée ainsi que les voiles de butternut pliés en origami et assaisonnés de yuzu, huile d'olive et piment.
- Ajouter la vinaigrette yuzu-tagète ainsi que des points de praliné et des graines de courge torréfiées.
- Terminer par le homard décortiqué.
- Décorer le tout de fleurs et feuilles de tagète.



Arnaud Faye • *Épiceur*

Sole du Morbihan, compression de topinambour et truffe noire, jus de légumes rôtis

Pour 10 personnes

Extraction de topinambour

3 kg de topinambours
3 l d'eau

Millefeuille de topinambours

Topinambours
Beurre
Sel

Purée de noix de macadamia

150 g de noix de macadamia
10 g de beurre
100 g de lait d'amande
Sel

Purée de topinambours

600 g de topinambours épluchés et taillés fin
Crème liquide
Beurre

Sauce topinambours rôtis

30 g de gousses d'ail en chemise
3 échalotes
5 g de thym
1 kg de topinambours épluchés et émincés à 5 mm
300 g de jus de truffe
Beurre
Extraction de topinambour (cf. ci-dessus)

Chips de topinambours

300 g de topinambours épluchés
Huile de friture

Farce topinambour

300 g de topinambours en brunoise
20 g de beurre
250 g de jus de truffe

Sole

5 soles de petit bateau de 700 à 800 g chacune
Beurre demi-sel
Huile de pépins de raisin
Sel
Poivre mignonnette

Finition et dressage

30 g de truffe hachée
Noix de macadamia
Truffe noire

Extraction de topinambour

- Tailler les topinambours lavés en cubes de 3 cm.
- Les disposer sur une toile Silpat et cuire au four à 180 °C sans humidité pendant 35 à 40 min.
- Faire refroidir, mélanger à pesée égale avec de l'eau et cuire à frémissements 3 h environ.
- Passer au papier Tork en mettant sous presse.

Millefeuille de topinambours

- Éplucher les topinambours et les mettre sous vide avec 10 % de beurre et un peu de sel.
- Cuire 15 min au four vapeur à 90 °C.
- Tailler des tranches à 0,5 à l'aide d'une trancheuse avant de les remettre dans le jus de cuisson.
- Assaisonner et monter un millefeuille.
- Cuire au four à 180 °C pendant 1 h avec un papier sulfurisé sur le dessus.
- Après cuisson, mettre sous presse au réfrigérateur, démouler et couper en cubes de 2,5 cm de côté.

Purée de noix de macadamia

- Mixer les noix de macadamia au Thermomix, avant de les cuire dans le beurre sans coloration.
- Mouiller au lait d'amande et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien lié.
- Mixer à chaud avec un peu de lait de cuisson.
- Passer au tamis fin et saler.

Purée de topinambours

- Faire compoter les topinambours dans la crème à feu moyen.
- Égoutter, presser au besoin, puis mixer et monter au beurre.
- Détendre avec la crème de cuisson.

Sauce topinambours rôtis

- Faire rôtir l'ail, les échalotes et le thym au beurre.

- Ajouter les topinambours, puis mouiller avec l'extraction de topinambour.
- Mixer et passer au chinois.
- Ajouter le jus de truffe

Chips de topinambours

- Envelopper des topinambours de taille moyenne lavés dans du papier d'aluminium avec une pointe d'eau.
- Les cuire en robe des champs au four à 180 °C.
- Laisser refroidir dans le papier, puis récupérer la pulpe avant de la passer au tamis.
- Faire frire les peaux pour former des chips.

Farce topinambour

- Suer la brunoise de topinambours au beurre.
- Mouiller au jus de truffe et cuire à couvert jusqu'à ce que les topinambours soient quasiment cuits.
- Ôter le couvercle et faire dessécher la brunoise.

Sole

- Découvrez la cuisson de la sole meunière dans un pas-à-pas sur la double page suivante.

Finition et dressage

- Ajouter les 30 g de truffe noire hachée dans la sauce à l'envoi.
- Sur une assiette, disposer la sole meunière farcie au centre.
- Déposer 2 cubes de millefeuille de topinambours.
- Sur chacun d'eux, ajouter de la purée de topinambours, des brisures de truffe et des chips de topinambours.
- Former 2 points de purée de noix de macadamia avant de les recouvrir de macadamia râpée.
- Parsemer l'assiette de lamelles de truffe noire.
- Servir la sauce à part.



Pas à pas

Rendez-vous sur la double page suivante pour découvrir les étapes de la réalisation de la sole meunière farcie.

La réalisation de la sole meunière farcie en quatre étapes illustrées



La mise en place des ingrédients

Pour cette recette, le chef Arnaud Faye et son adjoint Jonathan Moncuit mettent en avant trois ingrédients : la sole, le topinambour et la truffe noire melanosporum. Pour la sole, ils choisissent des poissons de 700 à 800 g

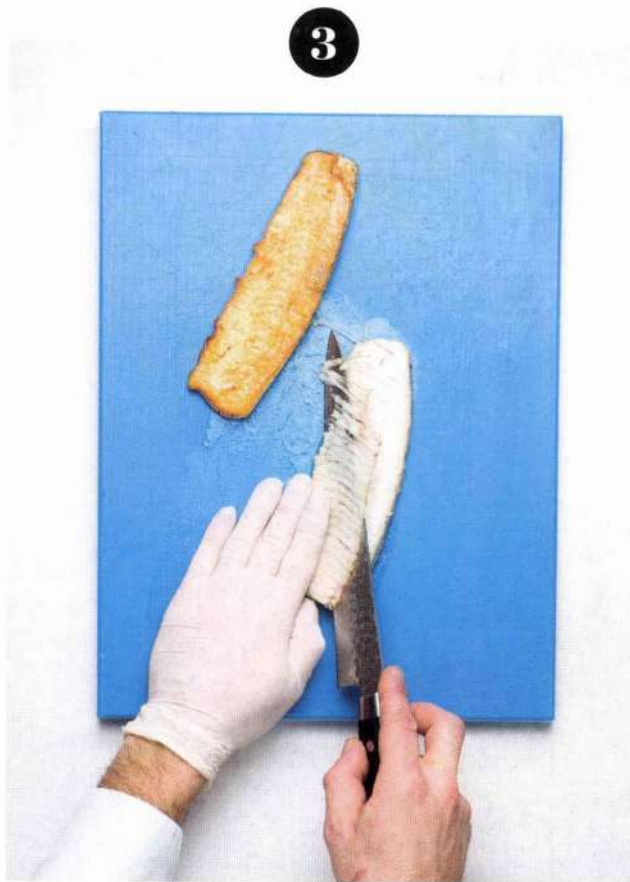
afin d'avoir une belle épaisseur de filet, ce qui apporte de la mâche. Quant aux truffes, ils ont opté pour celles de Jérôme Galis, installé à Uchaux (Vaucluse), qui sont particulièrement parfumées.



La cuisson meunière

Ôter la peau noire des soles et laisser la peau blanche. Démarrer la cuisson à l'huile de pépins de raisin côté peau blanche (qui sera le côté présentation). Faire colorer à feu vif, puis ajouter du beurre demi-sel (le sel aide à la coloration lorsqu'il est demi-sel).

Retourner le filet. Surélever la partie la plus fine du filet à l'aide d'un morceau de pomme de terre pour éviter une surcuisson à cet endroit du filet. Arroser généreusement la sole jusqu'à l'obtention d'une coloration optimale et d'une cuisson rosée à l'arête.



Le geste pour lever les filets de sole

« Ici, nous faisons exprès de moins colorer les soles meunières qu'habituellement, afin d'avoir un bel équilibre en bouche avec le topinambour », explique Arnaud Faye.

Après la cuisson, lever les filets le long de l'arête. Ne pas oublier d'enlever les petites arêtes dorsales. Saler et poivrer les filets.



La farce

Poser les filets dans un bac muni d'une grille, puis étaler une fine couche régulière de farce tout le long d'un filet à l'aide d'une spatule. « Grâce à la grille, nous n'apportons pas d'humidité, et ainsi nous pouvons garder une belle peau croustillante », poursuit

Arnaud Faye. Recouvrir le tout avec l'autre filet de sole, puis mettre les filets tête bêche afin d'obtenir la même épaisseur partout. Verser un peu de beurre de cuisson et terminer par du poivre mignonnette.

Turbot, carotte de Touraine et oursin de Galice, fumet réduit à la carotte et au vin jaune

Pour 10 personnes

Turbot

1 turbot de 3 à 4 kg
Beurre demi-sel
Huile de pépins de raisin
Sel
Poivre mignonnette

Vinaigrette au curry

200 g d'huile d'olive
10 g de curry Bombay
60 g de jus de citron
5 g de sel

Purée de carottes

600 g de carottes des sables
70 g de beurre demi-sel
60 g de gingembre

Garniture carotte

20 carottes toupies
20 carottes jaunes
Beurre
Jus de carotte jaune
Jus de carotte des sables

Sauce vin jaune et oursin

4 kg d'arêtes de poissons blancs dégorgees
40 g de beurre
100 g de vin blanc
800 g de jus de carotte
Beurre
Jus d'oursin
Langues d'oursin
Vin jaune

Finition et dressage

Carotte pourpre en copeaux
Feuilles d'oseille
Fleurs de carottes (*facultatif*)
Huile d'olive
Oxalis pourpre et vert

Turbot

- Lever les filets du turbot.
- Les faire cuire meunière.
(Pour le procédé, rendez-vous page 34 pour découvrir le pas-à-pas de cette cuisson)
- Saler.

Vinaigrette au curry

- Mélanger les ingrédients.

Purée de carottes

- Cuire les carottes et les réduire en purée avec le beurre et le gingembre.

Garniture carotte

- Tourner des minicarottes toupies à l'aide d'un tampon abrasif.
- Tailler des minicarottes jaunes en pointe.
- Glacer les carottes jaunes épluchées dans du beurre et du jus de carotte jaune à hauteur.
- Glacer également les carottes toupies épluchées dans du beurre et du jus de carotte des sables.

Sauce vin jaune et oursin

- Suer légèrement les arêtes au beurre.
- Déglacer au vin blanc et réduire de moitié.
- Mouiller au jus de carotte et laisser cuire 30 min.
- Passer au chinois étamine et réduire.
- Monter au beurre et assaisonner de jus d'oursin, langues d'oursin, vin jaune cru, vin jaune flambé et réduit.
- Mixer.
- Attention à ne pas trop faire bouillir la sauce pour ne pas faire coaguler les langues d'oursin.

Finition et dressage

- Mettre les feuilles d'oseille dans un sac sous vide avec de l'huile d'olive.
- Répéter cette opération trois fois de suite pour attendrir les feuilles.
- Sur une assiette, tirer un trait de purée de carottes.
- Ajouter les carottes jaunes, les carottes toupies et les copeaux de carotte pourpre préalablement assaisonnés de vinaigrette au curry.
- Décorer d'oxalis pourpre et vert.
- Disposer à côté un filet de turbot recouvert de quelques feuilles d'oseille.
- Verser la sauce au dernier moment.



Mignon et ris de veau de lait de Corrèze, céleri et noix fraîches de l'Isère, jus de braisage

Pour 10 personnes

Jarret braisé

1 jarret de veau
Ail, beurre
Concentré de tomate
Garniture aromatique (échalote, céleri, carotte, poireau)
Huile de pépins de raisin
Jus de veau, thym
Tomates fraîches, vin blanc

Farce agnolotti

100 g de jarret braisé (cf. ci-dessus)
25 g de ricotta
4 g de citron confit
25 g de céleri-rave
20 g de jus de braisage du veau (cf. ci-dessus)
2 g de persil

Pâte à agnolotti

400 g de farine T55
295 g de jaunes d'œufs
10 g d'eau, 7 g de sel

Condiment noix

10 g d'anchois à l'huile
Feuilles de céleri
Huile de noix, noix fraîche
Vin jaune, sel, poivre

Moelle de céleri

Beurre, céleri-rave
Extraction de céleri

Condiment jus

100 g de brunoise de céleri cuite à l'extraction
50 agnolottis
Alcool de noix
Feuilles vertes de céleri
Jus de veau

Mignon de veau

800 g de mignon de veau
Beurre

Ris de veau

600 g de ris de veau, beurre

Finition et dressage

Feuilles de céleri jaune
Fleurs de saison
Herbes aromatiques
Huile de feuilles de céleri
Noix fraîches

Jarret braisé

- Dans une cocotte, colorer le jarret au beurre et à l'huile.
- Ajouter tout le reste des ingrédients sauf le jus de veau.
- Laisser évaporer les liquides.
- Mouiller à mi-hauteur avec le jus de veau.
- Couvrir et braiser au four à 140 °C pendant 2 h environ jusqu'à ce que la viande se détache.
- Tiédir et l'effiloche.

Farce agnolotti

- Mélanger tous les ingrédients.

Pâte à agnolotti

- Mélanger tous les ingrédients au Robot-Coupe.
- Étaler finement la pâte.
- Monter les agnolottis avec la farce.

Condiment noix

- Mélanger tous les ingrédients et piler au mortier.

Moelle de céleri

- Tailler à l'aide d'un emporte-pièce des tubes de céleri-rave épluché de 1,5 cm de diamètre et 3 cm de haut.
- Éviter le cœur avec un découpoir de 0,5 cm de diamètre.
- Cuire les palets de céleri évidés avec de l'extraction de céleri et du beurre.

Condiment jus

- Mélanger les ingrédients.

Mignon de veau

- Dans un sautoir, cuire au beurre le mignon de veau selon la cuisson souhaitée.

Ris de veau

- Blanchir les ris de veau.
- Les éplucher.
- Tailler en portions, puis cuire au beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Finition et dressage

- Farcir les moelles de céleri de condiment aux noix.
- Dans le fond d'une assiette, parsemer des noix fraîches concassées.
- Dresser harmonieusement une quenelle du condiment noix ainsi que les moelles de céleri, les tronçons de céleri branche, les agnolottis, le ris et le mignon de veau.
- Terminer par les herbes, fleurs de saison, feuilles de céleri et huile de céleri.
- Servir le jus condimenté à part.



Pigeon de Pornic, chou des Yvelines et truffe noire, jus réduit aux choux braisés

Pour 10 personnes

Jus de pigeon

1 chou vert
Beurre
Carcasses de pigeons
Graisse de canard
Jus de poulet
Jus de truffe

Purée de chou de Pontoise

1 chou de Pontoise
Beurre
Tétragone, sel

Choux de Bruxelles et chou kale

20 choux de Bruxelles
30 sommités de chou kale
Beurre
Graisse de canard
Truffe
Sel

Pigeon

5 pigeons

Farce pigeon

2 kg de foies de volaille
800 g de lard
500 g de filet de pigeon
300 g d'échalotes confites
au lard de Colonnata
1 botte de persil
600 g de brisures de truffe
50 g de jaunes d'œufs
25 g de crème liquide
50 g de purée d'ail
Huile de truffe noire
Sel
Poivre

Maki de chou

1 chou de Pontoise
20 g de brisures de truffe noire
Beurre

Finition et dressage

20 feuilles de chou de Bruxelles
Beurre
Ciboulette
Chips d'oignons
Chips de peau de pigeon
Huile de ciboulette
Truffe noire
Sel
Poivre du moulin

Jus de pigeon

- Dans une cocotte, cuire au four le chou taillé en 8 avec un peu de graisse de canard à couvert à 200 °C pendant 30 min.
- Dans une autre cocotte, colorer légèrement les carcasses de pigeons avec de la graisse de canard et les rôtir au four quelques minutes à 180 °C.
- Sortir du four et dégraisser.
- Ajouter un peu de beurre, transvaser dans la cocotte contenant le chou.
- Mouiller au jus de poulet et porter à ébullition.
- Faire braiser au four à 180 °C pendant 20 à 30 min.
- Réduire si nécessaire et mettre au point avec un peu de jus de truffe.

Purée de chou de Pontoise

- Ôter les premières feuilles et effeuiller le reste du chou.
- Blanchir les feuilles de chou émincées et sans les côtes dans de l'eau salée.
- Glacer, égoutter et presser avant de cuire en cocotte au beurre à couvert.
- Mixer avec une poignée de tétragone.
- Rectifier l'assaisonnement, passer au chinois, sangler immédiatement.

Choux de Bruxelles et chou kale

- Tailler les choux de Bruxelles et les cuire dans une cocotte sur le coin du feu.
- Les faire légèrement dorer avec un peu de graisse de canard et de beurre.
- Saler.
- Dans un sautoir, cuire les sommités de chou kale au beurre noisette.
- Ajouter la truffe hachée.

Pigeon

- Lever les cuisses et prélever le coffre sans la peau.

Farce pigeon

- Cuire les foies au four vapeur à 90 °C pendant 3 min sur une plaque à trous.
- Les hacher à la grille fine avec le lard et le filet de pigeon, puis ajouter les échalotes préalablement suées au lard de Colonnata, le persil ciselé ainsi que les brisures de truffe.

- Ajouter les jaunes d'œufs, la crème et la purée d'ail.
- Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et huile de truffe.
- Mouler dans des moules souples en forme de demi-sphères de 2,5 cm de diamètre.

Maki de chou

- Ôter les feuilles vert foncé du chou.
- Effeuiller le reste des feuilles et les blanchir dans une eau bouillante salée, puis glacer immédiatement.
- Avec les feuilles vert clair, ôter les côtes et aplatir les feuilles avec un rouleau à pâtisserie.
- Avec le reste des feuilles, réaliser une embeurrée : émincer les feuilles blanchies, puis terminer la cuisson au beurre à couvert dans une cocotte.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dans 150 g d'embeurrée, ajouter la truffe noire hachée.
- Refroidir et rouler dans un fil alimentaire de 1,5 cm de diamètre.
- Faire durcir au réfrigérateur.
- Rouler le tout dans les feuilles de chou aplaties et bien serrer dans un film alimentaire.
- Tailler de tronçons de 1,5 cm pour former des makis.

Finition et dressage

- Blanchir les feuilles de chou de Bruxelles dans de l'eau salée, puis les glacer au beurre.
- Réchauffer les makis de chou au four vapeur et les glacer au beurre.
- Cuire les pigeons au beurre jusqu'à la cuisson souhaitée.
- Les glacer de jus réduit et parsemer de chips d'oignons, de chips de peau de pigeon, de ciboulette ciselée et de truffe noire hachée.
- Sur une assiette, former 3 points de purée.
- Ajouter 1 maki et 2 choux de Bruxelles rôtis ainsi que 2 feuilles de chou kale assaisonnées d'huile de ciboulette.
- Ajouter 3 bogues de chou de Bruxelles, quelques lamelles de truffe taillées en disques.
- Déposer le pigeon et servir le jus à part.
- Rectifier l'assaisonnement du pigeon en sel et du jus en poivre.





Arnaud Faye • Épicure

La volaille de Bresse en deux services*

Pour 6 personnes

Volaille

5 volailles de Bresse
 Beurre, huile de pépins de raisin

Poireaux

Minipoireaux, huile de cazette
 Huile de friture, fleur de sel

Bisque d'écrevisses

500 g de pinces d'écrevisses
 100 g de cognac, 100 g d'échalotes
 150 g de tomates fraîches
 50 g de carottes, 50 g de céleri
 Ail, beurre
 Concentré de tomate, thym

Bonbons

200 g de champignons de Paris
 30 feuilles de capucine
 Bisque d'écrevisses (cf. ci-dessus)

Huile de poireau

500 g d'huile de pépins de raisin
 250 g de verts de poireaux

Jus de poulet rôti à la cazette

1 kg de carcasses de volailles
 2 échalotes, beurre,
 huile de cazette, thym

Siphon aux écrevisses

400 g de beurre d'écrevisses
 2 œufs, 2 jaunes d'œufs
 20 g de bisque d'écrevisses réduite
 (cf. ci-dessus)
 2 cartouches de gaz

Condiment poireau

Baies roses, cazette en poudre
 Cébette, huile de cazette
 Noisettes en copeaux
 Verts de poireaux ciselés

Écrevisses

30 écrevisses
 Beurre, cognac
 Piment d'Espelette

Finition et dressage

Beurre, cazette
 Champignons boutons
 Feuilles de capucine

Volaille

- Habiller les volailles et les lever en bateau.
- Dans une cocotte, colorer les bateaux au sautoir avec de l'huile et du beurre.
- Les cuire au four à 160 °C pendant 20 min jusqu'à l'obtention d'une cuisson bleue.
- Réserver les cuisses pour le 2^e service.

Poireaux

- Frir les mini-poireaux jusqu'à une cuisson fondante à cœur.
- Les éplucher et les tailler.
- Assaisonner de fleur de sel et huile de cazette.

Bisque d'écrevisses

- Concasser les pinces d'écrevisses, les faire suer au beurre sans coloration.
- Flamber au cognac, ajouter la garniture aromatique et laisser cuire 10 min à feu doux.
- Mouiller à l'eau.
- Porter à ébullition, puis cuire à feu moyen 20 min. Passer, réduire jusqu'à la consistance désirée.

Bonbons

- Réaliser une duxelles de champignons, lier avec la bisque d'écrevisses.
- Monter, refroidir et rouler le tout dans les feuilles de capucine préalablement blanchies pour former les bonbons.

Huile de poireau

- Chauffer l'huile à 130 °C, puis mixer avec le vert de poireau ciselé.
- Passer au papier Tork, refroidir et décanter.

Jus de poulet rôti à la cazette

- Réaliser un jus de volaille et au moment, trancher le jus à l'huile de cazette.

Siphon aux écrevisses

- Mixer le beurre d'écrevisses à 75 °C avec les œufs et les jaunes.
- Ajouter la bisque.
- Verser dans un siphon et ajouter les cartouches de gaz.

Condiment poireau

- Mélanger tous les ingrédients.

Écrevisses

- Décortiquer les écrevisses à cru, les châtrer, puis les sauter au beurre mousseux.
- Les flamber au cognac et les assaisonner de piment d'Espelette.

Finition et dressage

- Reprendre la cuisson des bateaux de volaille au beurre mousseux pour la terminer.
- Sur une assiette, déposer 3 poireaux sur le côté gauche.
- Les assaisonner d'huile de poireau et de condiment poireau.
- Disposer par dessus des copeaux de cazettes fraîches.
- Ajouter quelques champignons boutons préalablement glacés à blanc ainsi que deux bonbons de capucine et des feuilles de capucine.
- Ajouter trois écrevisses flambées, puis le siphon et enfin le jus de poulet.

* Nous présentons ici la recette du premier service: suprême de volaille rôti, poireaux, champignons de Paris et capucine, bisque d'écrevisses et jus de volaille à la cazette de la Nièvre



Vanille de Tahiti

Pour 10 personnes

Gavotte au sarrasin

200 g d'eau, 1,5 g de sel
20 g de beurre, 38 g de sucre semoule
15 g de farine de sarrasin
5 g de cacao en poudre
5 g de charbon végétal
45 g de blancs d'œufs

Tuile de riz noir

125 g de lait (1)
250 g de crème liquide à 35 % de M. G.
100 g de sucre semoule
80 g de farine de riz
20 g de farine de riz gluant
125 g de lait (2)
5 g d'extrait de vanille
1 g de sel, 6 g de charbon végétal
Sirop à 30

Espuma vanille

100 g de lait
100 g de crème liquide à 35 % de M. G.
40 g de jaunes d'œufs
24 g de sucre semoule
16 g de masse gélatine (réalisée avec 2 g de gélatine en poudre et 14 g d'eau)
1,5 g de perle de vanille

Caviar de vanille

18 g d'eau
18 g de sirop de glucose
1,5 g de gousse de vanille de Tahiti
9 g de sucre semoule
0,5 g de pectine jaune, 0,5 g d'agar-agar

Glace à la vanille torréfiée

144 g de lait
95 g de crème liquide à 35 % de M. G.
2,5 g de vanille fraîche de Tahiti
8 g de sucre semoule
28 g de sucre vergeoise
1 g de stabilisateur (Stab 2000)
24 g de jaunes d'œufs
Gousses de vanille de Tahiti

Caramel au beurre salé

75 g de sucre semoule
15 g de glucose
100 g de crème liquide à 35 % de M. G.
0,5 g de gousse de vanille
15 g de beurre demi-sel
Gousse de vanille usagée séchée

Montage des fagots

Poudre de vanille

Opaline

100 g de fondant, 100 g de glucose

Finition et dressage

Feuille d'or

Gavotte au sarrasin

- Porter à ébullition l'eau, le sel, le beurre et le sucre.
- Incorporer les poudres et les blancs préalablement mélangés.
- Porter à nouveau à ébullition.
- Laisser reposer une nuit.
- Étaler sur une plaque antiadhésive.
- Cuire au four 20 min à 120 °C, puis 10 min à 160 °C.
- Démouler à chaud, puis placer au réfrigérateur toute une nuit.
- Tailler en carrés de 9 cm de côté.
- Les réchauffer avec une lampe à sucre et les façonner en les enroulant autour d'un tube en cuivre.
- Laisser refroidir.

Tuile de riz noir

- Cuire le lait (1), la crème, le sucre et les farines de riz jusqu'à ce que la préparation forme une pâte.
- Rajouter le reste des ingrédients, sauf le sirop à 30.
- Mélanger et tamiser.
- Étaler sur une toile Silpat et donner la forme de gousses de vanille avec un pochoir.
- Cuire au four 10 min à 180 °C.
- Ajouter le sirop à 30 pour rendre le tout brillant.

Espuma vanille

- Mélanger tous les ingrédients, puis mettre sous vide.
- Cuire au four vapeur à 82 °C à 100 % d'humidité pendant 10 min.
- Refroidir dans un bac d'eau glacée.

Caviar de vanille

- Chauffer l'eau, le glucose et la gousse coupée en petits morceaux.
- Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine et à l'agar-agar.
- Porter à ébullition.
- Mixer au Thermomix, puis passer au chinois à chaud.

Glace à la vanille torréfiée

- Torrifier les gousses de vanille au four ventilé 30 min à 150 °C.
- Refroidir et mixer, réserver 30 g de la poudre obtenue.

- Chauffer le lait, la crème et la vanille fraîche grattée.
- À 90 °C, ajouter la poudre de vanille, puis passer au chinois immédiatement.
- Équilibrer le poids de crème et de lait selon le poids initial.
- Incorporer les ingrédients restants.
- Chauffer à 84 °C.
- Laisser refroidir, turbiner et réserver au congélateur.

Caramel au beurre salé

- Réaliser un caramel brun avec le sucre, le glucose et la vanille usagée séchée.
- Ajouter la crème préalablement chauffée avec la vanille fendue et grattée.
- Réduire à 10 % et ajouter le beurre.
- Passer au chinois et mixer.

Montage des fagots

- Dans un tube de gavotte, pocher du caramel avec une douille à éclair.
- Ajouter l'espuma, puis saupoudrer les extrémités de poudre de vanille.

Opaline

- Réaliser un caramel avec le fondant et le glucose.
- Refroidir, mixer, puis saupoudrer la poudre obtenue sur une toile Silpat.
- Cuire au four à 155 °C pendant quelques min.
- Tailler des rectangles de 7 cm de long sur 1 cm de large.
- Poser les gousses de vanille en tuile de riz sous la lampe à sucre.
- Disposer un rectangle d'opaline par-dessus et le faire fondre sous la lampe.
- Déposer le tube de gavotte.

Finition et dressage

- Sur une assiette, déposer un fagot de vanille et une tuile de riz.
- Ajouter un point de caviar de vanille à côté surmonté d'une quenelle de glace vanille.
- Terminer en disposant une gousse de vanille en tuile de riz en travers du dessert, décorer de feuille d'or.



Coing de la Drôme

Pour 10 personnes

Tuile au marron

150 g de pâte de marrons
150 g de crème de marrons
5 g de cacao en poudre, opaline en poudre

Meringue à la tagète

100 g de blancs d'œufs, 100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
6 g de poudre de tagète à l'azote

Espuma poire et yaourt

150 g de jus de poire Ponthier filtré
25 g de sucre semoule
18 g de masse gélatine
(réalisée avec 2,5 g de gélatine en poudre et 15,5 g d'eau)
10 g de jus de citron
125 g de yaourt fermier
2 cartouches de gaz

Sorbet au coing

125 g d'eau, 38 g de sucre semoule
125 g de coings épluchés et concassés
25 g de jus de citron
Jus de gingembre, jus de pomme

Compotée de coings

500 g d'eau, 50 g de sucre semoule
55 g de jus de citron
7 g de tagète concassée
250 g de coings épluchés et concassés
Eau de rose

Coing confit

25 g de coing en brunoise
25 g de sirop de pochage (cf. ci-dessus)
25 g de sucre semoule

Huile de tagète

30 g d'huile de pépins de raisin
10 g de branche de tagète avec des feuilles

Sauce au coing

200 g de jus de pochage de coing (cf. ci-dessus)
5 g de Maïzena, 50 g de jus de citron
Huile de tagète (cf. ci-dessus)

Garniture

120 g de poire en brunoise
25 g de compotée de coings à la rose (cf. ci-dessus)
20 g de zestes et jus de citron
3 g de gingembre frais râpé
25 g de coing confit (cf. ci-dessus)

Finition et dressage

Chips de feuilles de tagète
Fleurs de tagète
Branche à base d'appareil à tuile marron (cf. ci-dessus)
Poire, poudre de tagète

Tuile au marron

- Mixer la pâte et la crème de marrons.
- Prélever 100 g d'appareil et ajouter le cacao en poudre.
- Chablonner des moules en silicone en forme d'écorce avec ces 100 g de préparation marron cacao : appliquer une 1^{re} couche.
- Puis à l'aide d'un chablon, appliquer une 2^e couche de 200 g d'appareil à tuile marron (sans cacao), afin de créer le relief de l'écorce.
- Cuire 7 min au four ventilé à 170 °C.
- Décoller du moule, retourner et saupoudrer d'opaline. Cuire 3 min à 190 °C (ventilation au minimum).
- Courber autour d'un tube de 5 cm de diamètre.
- Réserver 1/3 de l'appareil marron (sans cacao) pour réaliser le décor en forme de branche.

Meringue à la tagète

- Monter les blancs en ajoutant les 2/3 du sucre semoule en deux fois.
- Les serrer avec le dernier tiers.
- Ajouter le sucre glace tamisé à la Maryse.
- Terminer le mélange avec la poudre de tagète, puis pocher de fins boudins.
- Cuire 3 min au four ventilé à 120 °C.
- Baisser le four à 70 °C avec l'oura ouvert jusqu'à séchage complet.
- Laisser refroidir avant de concasser la meringue en brisures.

Espuma poire et yaourt

- Chauffer le jus de poire avec le sucre.
- Ajouter la gélatine, puis verser sur le jus de citron et le yaourt.
- Mixer.
- Filmer au contact et refroidir à 3 °C.
- Mélanger au fouet, verser dans un siphon et ajouter les cartouches de gaz.

Sorbet au coing

- Cuire l'eau avec le sucre, les coings et le jus de citron jusqu'à 28 Brix.
- Repeser la masse totale du sirop et des coings.
- Ajouter 25 % du poids en jus de pomme et 15 % du poids en jus de gingembre.
- Mixer, puis verser dans le bol d'un Pacojet.
- Laisser prendre au congélateur, pacosser.

Compotée de coings

- Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron.
- Disposer la tagète dans une feuille de papier Tork et refermer.
- Une fois le sirop à ébullition, ajouter les coings, la tagète et laisser cuire à couvert pendant 40 min environ.
- Passer au chinois, puis au Thermomix.
- Ajouter un peu de jus de pochage.
- Réserver le reste pour les coings confits et la sauce.
- Passer au tamis avec une grille fine.
- Ajouter l'eau de rose et réserver au frais dans une poche à pâtisserie.

Coing confit

- Déposer la brunoise de coing dans une gaze fine et fermer la gaze.
- Cuire 25 min dans la casserole contenant la pâte de coings.
- Dans une autre casserole, cuire le sirop de pochage et le sucre jusqu'à 60 Brix.

Huile de tagète

- Chauffer l'huile à 120 °C, puis la verser sur la tagète concassée.
- Mixer, passer au filtre à café dans un cul-de-poule sur glace pilée.
- Réserver en pipette au frais.

Sauce au coing

- Chauffer le jus de pochage à 40 °C, ajouter la Maïzena, puis porter à ébullition.
- Refroidir et verser le jus de citron.
- Perler à l'huile de tagète.

Garniture

- Mélanger les ingrédients.

Finition et dressage

- Sur une assiette, déposer une tuile au marron.
- Déposer la garniture, des éclats de meringue et une demi-boule de sorbet au coing.
- Ajouter l'espuma et parsemer de poudre de tagète.
- Disposer des quartiers de poire fraîche, des chips de feuilles de tagète, des fleurs de tagète et une branche réalisée en appareil à tuile marron avec un pochoir.



Miel de nos ruches

Pour 10 personnes

Tuiles au miel

200 g de beurre pommade
160 g de sucre glace
100 g de blancs d'œufs
100 g de farine T55
100 g de poudre d'amandes

Glace au miel

250 g de lait
250 g de crème liquide à 35 % e M. G.
0,5 g de stabilisateur (Stab 2000)
4 g de sucre semoule
65 g de jaunes d'œufs
63 g de miel de tilleul de la Miellerie d'Amine
20 g de pollen

Granité lemonade

345 g de jus citrus lemonade
110 g d'eau
17 g de miel
3 g de zestes de citrus lemonade

Kumquats confits

50 g de jus de carotte
12 g de vinaigre balsamique blanc
12 g de sucre semoule
19 g de miel
25 mg de safran
90 g de kumquats

Marmelade de kumquats

68 g de jus de confisage de kumquats (cf. ci-dessus)
7 g de purée de kalamansis
12 g de sucre semoule
0,5 g de pectine NH
50 g de kumquats confits (cf. ci-dessus)

Main de Bouddha confite

50 g de main de Bouddha
50 g de sucre semoule
90 g d'eau

Finition et dressage

Miel de tilleul
Pétales de fleurs
Pollen frais

Tuiles au miel

- Mélanger le beurre et le sucre.
- Ajouter progressivement les blancs d'œufs.
- Incorporer la farine et la poudre d'amandes.
- Étaler la pâte dans des moules souples en forme de carrés en nid d'abeille de 6,5 cm de côté.
- Cuire au four à 160 °C pendant 7 min.

Glace au miel

- Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients sauf le pollen.
- Turbiner, puis mélanger le pollen.
- Étaler à 1 cm d'épaisseur entre 2 règles.
- Tailler des carrés de 6 cm de côté et les disposer entre 2 tuiles au miel.

Granité lemonade

- Chauffer le jus, l'eau et le miel.
- Ajouter les zestes râpés à la Microplane à froid.

Kumquats confits

- Chauffer le jus de carotte avec le vinaigre, le sucre et le miel.
- Refroidir et ajouter le safran.
- Mettre le tout dans un sac sous vide avec les kumquats taillés en 2.
- Cuire au four vapeur à 90 °C pendant 1 h.

Marmelade de kumquats

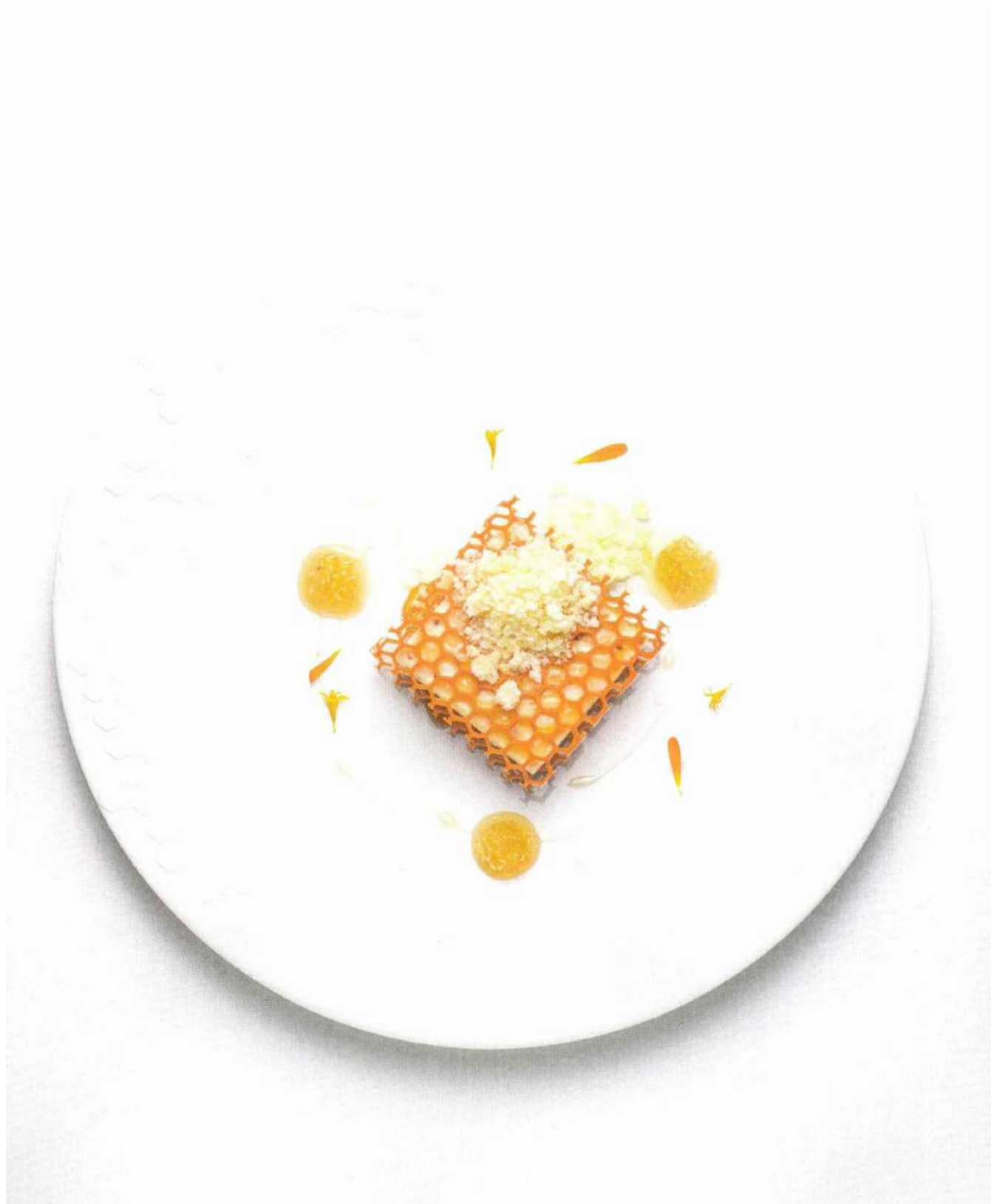
- Chauffer le jus de confisage et la purée de kalamansis.
- Ajouter le sucre et la pectine, puis porter à ébullition.
- Ajouter les kumquats confits et laisser réduire.
- Mixer, passer au tamis.
- Chablonner à l'aide d'un pochoir en forme de disque de 4 cm de diamètre.

Main de Bouddha confite

- Tailler la main de Bouddha à la mandoline et la blanchir les morceaux trois fois.
- Porter à ébullition le sucre avec l'eau.
- Laisser refroidir, mettre sous vide le sirop avec les lamelles de main de Bouddha.
- Cuire au four vapeur à 90 °C pendant 2 h.

Finition et dressage

- Sur une assiette, déposer un palet de marmelade.
- Ajouter 5 morceaux de main de Bouddha et 5 morceaux de kumquat.
- Disposer le carré de glace au miel entouré de tuile et ajouter par-dessus une cuillère à soupe de granité.
- Terminer par un trait de miel de tilleul, quelques pétales de fleurs et du pollen frais.



Les mignardises d'Épicure

Crème caramel à la vanille Pompona, Agrume confit et granité, émulsion de citronnelle

Pour 10 personnes

Crème caramel à la vanille Pompona (1)

Crème caramel

68 g de lait entier
0,1 g de vanille Pompona
du Pérou
8 g de crème liquide à 35 %
de M. G.
23 g d'œufs
8 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre semoule

Sauce caramel à la cardamome

32 g de crème liquide à 35 %
de M. G.
40 g de sucre semoule
10 g de beurre
0,4 g de fleur de sel
Cardamome verte

Crème caramel

- Chauffer le lait et la vanille.
- Laisser infuser 10 min à couvert et hors du feu.
- Mixer au mixeur plongeant, puis ajouter le reste des ingrédients.
- Passer au chinois.
- Couler 20 g par petit pot et cuire au four ventilé à 120 °C pendant 15 min.

Sauce caramel à la cardamome

- Faire chauffer la crème et ajouter la cardamome.
- Laisser infuser 10 min à couvert et hors du feu.
- Réaliser un caramel à sec avec le sucre à 165 °C, puis ajouter la crème liquide infusée.
- Cuire à feu doux pendant 5 min.
- Hors du feu, incorporer le beurre et la fleur de sel. Mixer.

Finition et dressage

- Napper la crème caramel de caramel refroidi.

Agrume confit et granité, émulsion de citronnelle (2)

Espuma de citronnelle

300 g d'eau
30 g de sucre semoule
1 bâton de citronnelle
30 g de masse gélatine (réalisée
avec 4 g de gélatine en poudre et
26 g d'eau)
2 cartouches de gaz

Estragon cristallisé

Blanc d'œuf
Chlorure de sodium
Estragon
Sucre semoule

Finition et dressage

30 morceaux de suprêmes
de mandarine fraîche
Confit de mandarine
Zeste de mandarine confit

Granité mandarine / estragon

75 g d'eau
20 g de sucre semoule
100 g de jus de mandarine
3 g d'estragon en poudre

Espuma de citronnelle

- Porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Ajouter la citronnelle tranchée et écrasée.
- Laisser infuser 15 min.
- Passer au chinois et incorporer la gélatine.
- Laisser reposer une nuit.
- Verser dans un siphon, ajouter les cartouches de gaz.

Granité mandarine/estragon

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, puis ajouter le reste des ingrédients.
- Placer au congélateur.
- Laisser prendre, et gratter à l'aide d'une fourchette.

Estragon cristallisé

- Mettre des feuilles d'estragon dans du blanc d'œuf.
- Les essuyer légèrement sur un papier Tork.
- Les mettre dans le sucre.
- Réserver dans une boîte hermétique avec du chlorure de sodium.

Finition et dressage

- Dans un petit bol, déposer le confit de mandarine.
- Ajouter 3 morceaux de suprêmes de mandarine.
- Déposer le granité et l'espuma par-dessus.
- Décorer d'une feuille d'estragon cristallisée et d'un zeste de mandarine confit.

