FOU DE CUISINE

DÉC. 2021
JANV. FÉV.
2022

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #26

LES 50 PLUS BELLES RECETTES DE L'HIVER

Juan Arbelaez
Jérôme Banctel
Gabrielle Beck
Stéphane Buron
Nolwenn Corre
Yannick Crepaux
Maëlle d'Hainaut
Cédric Deckert
Arnaud Donckele
David Gallienne
Thomas Graham
Nordine Labiadh
Julien Lemarié
Marie-Victorine Manoa
Matthias Marc
Alessandra Montagne
Ophélie Morales
Christophe Pelé
Mathieu Pérou
Laurent Petit
Bertrand Grébaut
Éric Prat

PRESSMAKER
L 15662 - 26 - F: 7,50 € - RD

MYTHE
OBSESSION COUSCOUS
LES 1001 GRAINES

BISTRONOMIE
FRICASSÉE DE VOLAILLE
À LA LYONNAISE

BIOPIC
ARNAUD DONCKELE
CHEVALIER BLANC

DAVID GALLIENNE

UN HOMME HEUREUX

Au ravissant Jardin des plumes de Giverny, David Gallienne laisse épanouir son talent pour une cuisine gastronomique d'une douceur apaisée. Des recettes fines, élaborées avec intelligence et un toucher précis, qui sont désormais rassemblées dans cet élégant livre paru chez Glénat. Extraits.

RECETTES **DAVID GALLIENNE**
PHOTOGRAPHIES **YVAN MOREAU**

MANGUE, COCO, CHOU-FLEUR

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126

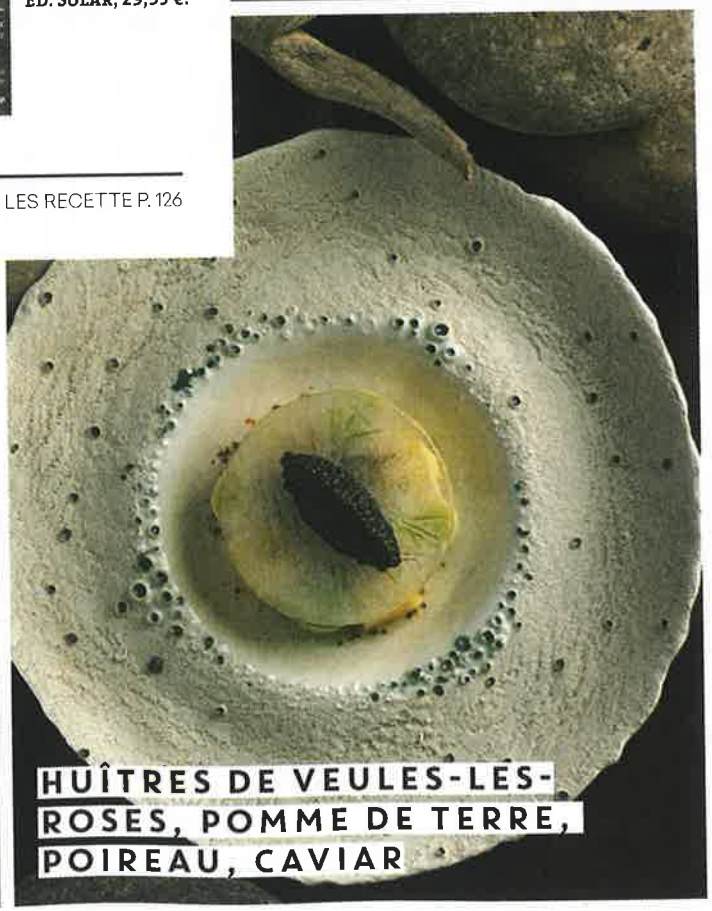
SAINT-PIERRE FUMÉ AU BOIS DE FENOUIL, RATTE, KUMQUAT CONFIT, CITRON CAVIAR

VOL-AU-VENT, QUENELLE, RIS DE VEAU, SAUCE SUPRÊME TRUFFE

NATURE DE LA TERRE À L'ASSIETTE
DE DAVID GALLIENNE, PHOTOGRAPHIES DE YVAN MOREAU, ÉD. SOLAR, 29,95 €.

RETROUVEZ LES RECETTE P. 126

LANGOUSTINE PIQUÉE AU YUZU, CÉLERI, POMME



HUÎTRES DE VEULES-LES-ROSES, POMME DE TERRE, POIREAU, CAVIAR

absorbant et coupez-les en deux. Ajoutez la marinade sur les Saint-Jacques, assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Disposez dessus les pickles et le crémeux de chou-fleur, le caviar et les gonades d'oursins. Terminez par l'oxalis et les fleurs de souci.

MANGUE, COCO, CHOU-FLEUR

PAR DAVID GALLIENNE (JARDIN DES PLUMES, GIVERNY)

Pour : 6 personnes
Préparation : 45 min
Réfrigération : 20 min
Congélation : 2 h
Cuisson : 1 nuit

POUR LE SABLÉ AU BEURRE DEMI-SEL

- 150 g de farine
- 120 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

POUR LE SIPHON COCO

- 250 g de purée de coco
- 1 feuille de gélatine réhydratée

POUR LE CŒUR DE MANGUE

- 100 g de purée de mangue fraîche
- 20 cl d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 2,5 g de kappa (gélifiant alimentaire)

POUR LES COPEAUX DE CHOU-FLEUR CRU ET MARINÉ

- 1/2 chou-fleur
- 10 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

POUR LA MERINGUE COCO

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 10 g de noix de coco râpée

LE SABLÉ AU BEURRE DEMI-SEL

1 Réalisez un beurre pommade en travaillant le beurre à température ambiante avec une spatule pour l'assouplir. Mettez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur avec le beurre pommade et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 20 min.
2 Étalez finement la pâte sur le plan de travail et réalisez 6 cercles avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Cuisez pendant 15 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) entre deux plaques sur du papier cuisson.

LE SIPHON COCO

1 Faites chauffer la purée de coco dans une casserole. Une fois chaude, incorporez la gélatine. Mélangez, puis débarrassez dans un siphon et réservez au réfrigérateur.
2 Une fois qu'il est froid, gazez le siphon avec 2 cartouches.

LE CŒUR DE MANGUE

1 Coulez la purée de mangue dans un moule demi-sphères de 6 empreintes. Laissez prendre 2 heures au congélateur.
2 Pendant ce temps, faites chauffer l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée. Une fois le sirop prêt, ajouter la kappa et faites bouillir 2 à 3 min.
3 Quand les demi-sphères à la mangue sont bien prises, piquez-les à l'aide d'une pique en bois et trempez-les dans le coulis.

LES COPEAUX DE CHOU-FLEUR CRU ET MARINÉ

Taillez le chou-fleur très finement à la mandoline. Réalisez un sirop en faisant chauffer l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée. Pochez la moitié du chou-fleur dans ce sirop vanillé pendant 2 min. Gardez le chou-fleur cru restant pour le dressage.

LA MERINGUE COCO

Montez les blancs en neige, incorporez le sucre glace, puis la coco râpée. Étalez sur un papier cuisson et laissez sécher une nuit dans le four à 70 °C (th. 2-3). Mixez pour réduire en poudre.

LE DRESSAGE

1 Disposez le sablé au beurre demi-sel au fond de l'assiette, placez le cœur de mangue dessus.
2 Faites des points de siphon coco autour, déposez des copeaux de chou-fleur mariné et cru sur la mousse coco, puis saupoudrez de brisures de meringue coco et de copeaux de chou-fleur cru.

SAINT-PIERRE FUMÉ AU BOIS DE FENOUIL, RATTE, KUMQUAT CONFIT, CITRON CAVIAR

PAR DAVID GALLIENNE (JARDIN DES PLUMES, GIVERNY)

Pour : 6 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 4 h

POUR LA PÂTE DE KUMQUATS CONFITS

- 100 g de kumquats
- 50 cl d'eau
- 250 g de sucre

POUR LE SAINT-PIERRE

- 6 filets de saint-pierre
- 150 g de bois de fenouil (branche de fenouil séchée)
- 3 c. à s. d'huile d'olive

POUR LA GARNITURE

- 3 fenouils
- 50 cl de fumet de poisson
- 10 g de graines de coriandre
- 1 kg de pommes de terre ratte
- 3 kumquats
- thym, laurier
- 500 g de beurre

POUR LA SAUCE

- 1 échalote
- 5 cl de pastis
- 50 cl de base de sauce américaine
- 50 g de beurre
- jus de 1/2 citron vert
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- sel, poivre

POUR LA FINITION

- 1 fenouil bulbe
- 10 g de fenugrec (ou de graines de fenouil)
- 2 citrons caviar
- pluches de fenouil
- huile d'olive
- fleur de sel

LA PÂTE DE KUMQUATS CONFITS

Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez les kumquats entiers. Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures. Prélevez les kumquats et mixez-les avec la peau dans un blender, en y ajoutant 5 cl de sirop de cuisson. Réservez.

LA GARNITURE

1 Taillez les fenouils en quartiers et faites-les cuire à feu doux pendant 2 heures avec le fumet, 50 g de beurre et les graines de coriandre. Arrêtez la cuisson quand la pointe du couteau se plante facilement dans le fenouil.
2 Dans une sauteuse, faites confire les pommes de terre

ratte dans le restant de beurre. Ajoutez le thym, le laurier et les kumquats frais. Laissez confire à feu doux jusqu'à ce que les rattes soient fondantes.

LA SAUCE
Faites suer l'échalote épluchée et ciselée à l'huile d'olive, déglacez au pastis. Ajoutez l'américaine, réduisez à glace jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, puis montez au beurre en fouettant. Ajoutez le jus de citron vert. Assaisonnez.

LE SAINT-PIERRE
Snackez les filets de saint-pierre à la poêle avec l'huile d'olive et fumez au bois de fenouil en fin de cuisson.

LE DRESSAGE
Coupez un fenouil cru à la mandoline et assaisonnez les copeaux avec de l'huile d'olive, de la fleur de sel et des graines de fenugrec. Ouvrez les citrons caviar et prélevez les graines. Dressez tous les éléments dans une assiette creuse et décorez avec quelques pluches de fenouil, les grains de citron caviar et la pâte de kumquats confits.

VOL-AU-VENT, QUENELLE, RIS DE VEAU, SAUCE SUPRÊME TRUFFE

PAR DAVID GALLIENNE (JARDIN DES PLUMES, GIVERNY)

Pour : 6 personnes
Préparation : 1 h 30
Congélation : 1 h
Cuisson : 40 min

POUR LE VOL-AU-VENT
- 500 g de pâte feuilletée
- 3 jaunes d'œufs

POUR LA GARNITURE
- 6 quenelles de volaille
- 50 cl de bouillon de volaille
- 600 g de ris de veau
- 50 g de beurre
- farine
- sel, poivre

POUR LA SAUCE SUPRÊME
- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- 40 cl de bouillon de volaille réduit
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de Viandox
- 1 truffe de 20 g

POUR LA FINITION
- champignons de Paris
- truffe

LE VOL-AU-VENT
1 Étalez la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur et détaillez deux disques de 25 cm de diamètre, piquez le premier à la fourchette. À l'aide d'un emporte-pièce de 20 cm de diamètre, détaillez le centre du deuxième disque.
2 Dorez les bords du disque piqué avec le jaune d'œuf et apposez le second disque plus petit par dessus, puis dorez entièrement de nouveau. Réservez au congélateur 1 heure, puis enfournez sur une plaque recouverte de papier cuisson pour environ 30 min à 190 °C (th. 6-7).
3 Une fois cuit, retirez le « chapeau » et creusez le fond pour pouvoir le garnir.

LA GARNITURE
1 Portez le bouillon de volaille à ébullition et pochez-y les quenelles. Égouttez-les dès qu'elles remontent à la surface.
2 Blanchissez les ris de veau 10 min à l'eau frémissante, puis rincez-les et épluchez-les. Assaisonnez-les, passez-les dans la farine et faites-les cuire 6 à 8 min au beurre clarifié de chaque côté en les arrosant. Coupez-les en morceaux et débarrassez-les dans un saladier. Ajoutez les quenelles pochées, coupées en morceaux également. Assaisonnez et réservez.

LA SAUCE SUPRÊME
Dans une casserole, mélangez le beurre et la farine pour obtenir un roux. Déglacez avec le bouillon de volaille, ajoutez la crème, le Viandox et la truffe hachée. À frémissement, éteignez le feu.

LE DRESSAGE
Dans une casserole, réchauffez la garniture dans la sauce suprême, garnissez le feuilletage, replacez le chapeau et enfournez le vol-au-vent pour 10 min au four à 170 °C (th. 5-6). À la sortie du four, râpez la truffe sur le vol-au-vent et décorez de copeaux de champignons de Paris crus.

HUÎTRES DE VEULES-LES-ROSES, POMME DE TERRE, POIREAU, CAVIAR

PAR DAVID GALLIENNE (JARDIN DES PLUMES, GIVERNY)

Pour 6 personnes
Préparation : 45 min
Congélation : 3 h
Cuisson : 30 min

POUR LES HUÎTRES
6 huîtres n° 000 de Normandie

POUR LA GARNITURE
- 2 poireaux
- 3 grosses pommes de terre Charlotte
- beurre
- sel, poivre

POUR LA FINITION
- 50 g de laitue de mer fraîche
- 20 g de caviar d'Aquitaine

LES HUÎTRES
Ouvrez les huîtres. Égouttez et récupérez le jus (l'eau des huîtres). Versez-le, de façon à obtenir un disque fin, dans 6 cercles à tartelette de 10 cm de diamètre préalablement filmés. Placez le jus au congélateur 3 heures et réservez les huîtres au frais.

LA GARNITURE
1 Faites cuire les pommes de terre en robe des champs 30 min environ.
2 Pendant ce temps, étuvez les poireaux : faites-les cuire sous couvert et à feu doux avec un peu de beurre et d'eau.
3 Une fois cuites, épluchez et taillez les pommes de terre en cubes de 3 cm de côté. Coupez les poireaux en tronçons de 3 cm. Assaisonnez et réservez.

LE DRESSAGE
Disposez les cubes de pomme de terre et les tronçons de poireau en cercle au milieu de l'assiette. Snackez les huîtres 30 secondes à la poêle sans matière grasse à l'unilatérale, puis roulez-les dans la laitue de mer. Disposez-les au centre du cercle. Posez le disque d'eau d'huître par-dessus. Ajoutez, pour finir, une belle cuillerée de caviar.

LANGOUSTINE PIQUÉE AU YUZU, CÉLERI, POMME

Par David Gallienne (Jardin des Plumes, Giverny)

Pour : 6 personnes
Préparation : 35 min
Réfrigération : 45 min
Cuisson : 35 min

POUR LE CRÉMEUX DE CÉLERI

- 1 céleri-rave
- 50 cl de crème liquide
- thym, laurier
- sel, poivre

POUR LA GELÉE DE POMME

- 20 cl de jus de pomme
- 2 feuilles de gélatine réhydratées

POUR LES LANGOUSTINES

- 12 langoustines 6/9
- 10 cl de jus de yuzu
- huile d'olive
- Sel, poivre

POUR LA FINITION

- 1 pomme granny-smith
- pousses et herbes du jardin

LE CRÉMEUX DE CÉLERI

Faites cuire le céleri-rave coupé en morceaux dans une casserole avec la crème, le thym et le laurier à feu doux pendant 30 min. Une fois cuit, assaisonnez et mixez avec un blender, puis coulez le crémeux de céleri dans des assiettes creuses.

LA GELÉE DE POMME

Faites chauffer le jus de pomme dans une casserole. Ajoutez la gélatine, puis versez la gelée tiédie délicatement sur le crémeux et laissez prendre au réfrigérateur 45 min.

LES LANGOUSTINES

Piquez 6 queues de langoustines au yuzu à l'aide d'une seringue et saisissez-les à four chaud pendant 3 min à 210 °C (th.7). Décortiquez et réservez. Taillez en tartare les 6 autres langoustines. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive.

LE DRESSAGE

Disposez le tartare de langoustine sur la gelée, ajoutez la langoustine piquée au yuzu et décorez de quelques pousses et herbes du jardin et de bâtonnets de pomme granny-smith.

SAINT-JACQUES, NAVET, YUZU KOSHO

Par Julien Lemarié (IMA, Rennes)

Pour : 4 donburi

- 450 g de riz rond japonais
- 540 ml d'eau
- 4 c. à s. de vinaigre de riz
- 3 c. à s. de mirin
- 1 c. à c. de sel
- 12 coquilles Saint-Jacques
- 6 navets fanes
- 1 c. à c. de yuzu kosho (pâte de piment au yuzu)
- 2 c. à s. d'huile d'olive verte fruitée
- 1 à 6 pincées de riz soufflé

1 Faites cuire le riz et assaisonnez-le à la façon d'un chirashi pour obtenir un riz vinaigré.
2 Ouvrez les Saint-Jacques, retirez les noix, nettoyez-les et séchez-les à l'aide de papier absorbant. Taillez-les en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur. Réservez.
3 Nettoyez les navets et retirez les fanes. Taillez-les en fines tranches de 1 mm à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline japonaise. Taillez les fanes de navets en julienne. Réservez.
4 Dans un mortier, pilez le condiment yuzu kosho avec quelques fanes de navets taillées et de l'huile d'olive. Déposez dans chaque bol le riz puis, au-dessus, les lames de Saint-Jacques et les tranches de navets. Ajoutez 1 c. à s. de condiment yuku kosho parfumé aux feuilles de navet. Parsemez de riz soufflé.
5 On pourrait retrouver ces ingrédients associés en sushis. Le léger croquant des coquilles Saint-Jacques à peine ouvertes, le léger sucre du jeune navet et le coup de fouet du yuzu kosho, dont on fait un mortier avec les feuilles de navet, rien ne se perd, tout cela fonctionne parfaitement !

SUKIYAKI BŒUF WAGYU, CHOU

Par Julien Lemarié (IMA, Rennes)

Pour : 4 donburi

- 450 g de riz rond japonais
- 580 g d'eau
- 1 grosse carotte
- 1 oignon
- 1 pak-choï
- 1/4 de chou chinois
- 4 cébettes
- 400 g de rumsteck de wagyu partie grasse
- 1/2 tasse ou 125 g d'eau
- 3 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. de mirin
- 1 c. à c. de sucre

1 Faites cuire le riz à la vapeur. Conservez-le à température ambiante.
2 Épluchez la carotte et taillez-la en fines bandes avec un rasoir. Émincez l'oignon. Lavez le pak-choï et taillez chaque feuille en deux. Lavez et émincez finement le chou chinois. Lavez et taillez finement les cébettes en biseaux. Réservez l'ensemble au frais.
3 Dégraissez le rumsteck, conservez la graisse. Taillez le rumsteck en fines tranches de 2 mm. Réservez au frais.
4 Dans un sautoir, faites suer l'oignon dans la graisse du rumsteck. Ajoutez l'eau, la sauce soja, le mirin et le sucre. Faites réduire et cuisez les bandes de carottes, le chou chinois émincé et le pak-choï. Ajoutez les tranches de bœuf et cuisez-le pendant quelques secondes.
5 Dans un bol, déposez le riz vapeur, ajoutez-y le rumsteck poché et déposez autour les légumes cuits, puis les cébettes ciselées.