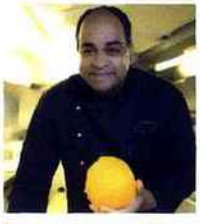
CUISINE A&D D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN
6 IMPASSE MONTLOUIS
75011 PARIS - 01 40 24 10 03

MARS/AVR 11
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2268

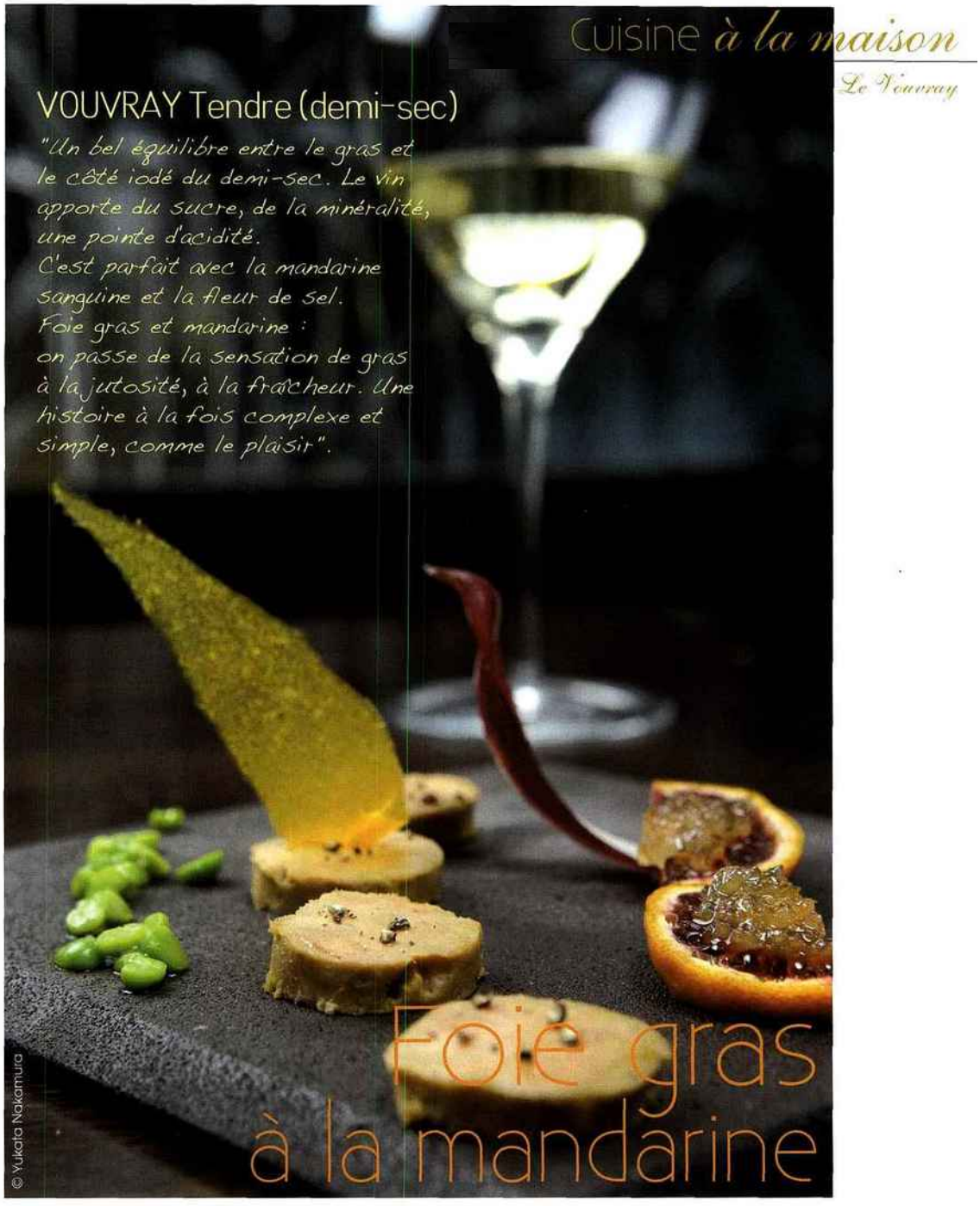
La Vie en Vouvray...

Appellation la plus réputées des vins de Loire, Vouvray est toujours pleine de surprises. Avec ses quatre facettes : sec, demi-sec, moelleux, " fines bulles", ce vin nous entraîne toujours vers de nouvelles découvertes. Et que dire du trésor que représentent les vieux millésimes !?
Le chef Antoine Heerah, bien connu pour ses explorations très réussies dans l'univers des agrumes a trouvé en Vouvray un allié très sûr. Pour rappel, Antoine Heerah a ouvert son restaurant le Chamarré en 2009 à Montmartre, dans le site du célèbre Beauvilliers. D'origine mauricienne, formé à la tradition française, il est plutôt le chef de la diversité : une pointe de l'île Maurice, un zeste d'Asie et une grosse portion française. Avec sa nouvelle carte, il réussit à se réinventer sans renier cet équilibre. Si les agrumes sont au centre de ses créations, les produits de la mer aussi. Antoine Heerah a développé une relation privilégiée avec Joe Loussouarn et les pêcheurs de "La Houle" au port de Saint Guénolé qui le livrent en direct chaque matin. Vouvray aide Antoine à apprivoiser les saveurs amères, qui ne doivent jamais être trop persistantes mais donnent de la profondeur. Ainsi le chef équilibre t-il l' amer, le doux, le fruité et crée des harmonies avenantes qui ont du sens. Démonstration...



Les recettes d'Antoine Heerah

Eléments de recherche : Toutes citations : - LE MOULIN DE LA GALETTE : restaurant à Paris 18ème - A. BEAUVILLIERS ou LE BEAUVILLIERS : ancien restaurant à Paris 18ème - CHAMARRÉ : ancien restaurant à Paris 7ème - CHAMARRÉ MONTMARTRE : ...



Foie gras à la mandarine

4 personnes

Cylindre de foie gras mi-cuit de 3 cm de diamètre et de 15 cm de longueur : 1 pièce
Sucre de canne liquide : 5 cl
Mandarine : 1 pièce
Fleur de sel
Poivre mignonette
Jus de mandarine : 5 cl
Vinaigre balsamique : 2 cl
Marmelade de mandarine

- Demander à votre charcutier ou traiteur suffisamment à l'avance de préparer un cylindre de foie grasmi-cuit.
- Eplucher lamandarine.
- Confire le zeste haché au sucre de canne liquide, jus demandarine et fleur de sel.
- Faire 4 tranches de mandarine d'environ 3 mm d'épaisseur, saler légèrement.
- Trancher le foie gras à 1.5 cm d'épaisseur.
- Réaliser 8 tranches.Couper en deux les tranches de mandarine et dresser. Assaisonner le foie gras de fleur de sel et de poivre mignonnette puis finir avec une goutte de vinaigre balsamique et une quenelle de marmelade de mandarine.

Homard bleu au pamplemousse.

VOUVRAY Fines bulles

"Le homard bleu peu cuit a des notes minérales, coraillées. Le pamplemousse rose donne des notes assez florales, avec une grande richesse aromatique sur le fruité. Avec Vouvray fines bulles, faiblement dosé, un bel équilibre, assez sec, sur le registre du minéral".

4 personnes

Homard bleu : 4 pièces de 450 g
Pamplemousse rose : 1 pièce
Ail : 1 gousse
Thym : 1 brindille
Crème liquide : 1 dl
Lécithine de soja : 1 cuillère à soupe
Sucre de canne liquide : 1 dl
Purée de pommes de terre : 100 g
Huile d'olive verte 1ère pression : 2 cl
Fleur de sel

Les homards :

• Ficeler-les afin de maintenir la queue la plus droite possible.

• Dans une grande casserole d'eau bouillante, ébouillanter 2 minutes à couvert. Les couper en 2 dans la longueur.

• Prélever le corail puis réserver. Décortiquer les pinces et les disposer sur la tête. Réserver.

Le jus

• Rissoler les parures de homard.

• Ajouter de l'eau, une gousse d'ail et du thym.

• Bouillir 8 à 10 minutes. Filtrer, crémer, bouillir et réduire afin d'obtenir une consistance légèrement liée.

• Ajouter la lécithine et le corail.Mixer. Réserver.

Le pamplemousse :

• Zester un pamplemousse puis le peler à vif. Tailler en fine julienne les zestes. Blanchir à trois reprises en jetant l'eau puis confire avec le sucre de canne liquide, 2 pincées de sel fin à petite ébullition. • Lever avec un petit couteau les suprêmes de pamplemousse. Réserver.

LA FINITION

• Ajouter le jus de pamplemousse à la sauce homard.

• Emulsionner et assaisonner. Assaisonner le homard d'huile d'olive et de fleur de sel. Réchauffer à four modéré (140°C) en maintenant une cuisson rosée.

• Caler deux 1/2 homards dans chaque assiette avec la purée de pommes de terre. Disposer les suprêmes et les zestes de pamplemousse. Assaisonner d'huile d'olive et de fleur de sel puis napper les têtes avec l'émulsion

Cabillaud et coquillages vapeur, beurre blanc au jus de yuzu

4 personnes

4 pavés de cabillaud pris dans le dos 4 x 110 g
Moules de Bouchot 150 g
Coques 150 g
Bulots cuits 200 g
Crème liquide 5 cl + 2 cl
Beurre fermier 50 g + 25 g
Lécithine de soja 1 g
Citron vert
Jus de yuzu 1 cl
Fleur de sel iodé
Sucre

Les coquillages :

Faire tremper les coquillages 2 à 3 heures. Nettoyer et rincer à plusieurs reprises. Cuire à la vapeur 20 à 30 s. selon la taille. Décortiquer, réserver chairs et jus filtré.

Décortiquer les bulots, les nettoyer et les rincer. Emincer finement et réserver les chairs.

Beurre blanc yuzu :

Réduire les 4/5 du jus de coquillages, crémer (5 cl) et réduire de nouveau. Monter avec 50 g de beurre.

Terminer avec le jus de yuzu, un trait de citron vert, un peu de sel iodé et une pointe de sucre. Vérifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

CUISINE A&D D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN
6 IMPASSE MONTLOUIS
75011 PARIS - 01 40 24 10 03

MARS/AVR 11
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2268

VOUVRAY Sec

"Le cabillaud est nacré, il a des nuances minérales tout comme les coquillages, le yuzu apporte des nuances florales, de la lumière. Vouvray sec n'enlève rien à la saveur, bien au contraire, il l'enveloppe avec des acidités tout en maîtrise."

L'émulsion :
Prendre 1 dl d'eau et le 1/5ème des jus de coquillage, 2 grosses pincées de sel iodé, 1 pincée de sucre. Faire chauffer puis ajouter la crème liquide (2 cl), le beurre fermier (25 g), la lécithine de soja et 1 trait de jus de citron vert. Emulsionner jusqu'à l'obtention d'une mousse.

LA FINITION
Cuire les pavés légèrement salés 8 à 10 min à la vapeur. Mélanger les coquillages au beurre de yuzu. Disposer dans des assiettes creuses. Poser les pavés de cabillaud. Réaliser et disposer l'émulsion sur le pourtour des coquillages et servir aussitôt.

Tatin de mangue au cédrat, Sorbet mangue.

VOUVRAY Moelleux

"Le cédrat fixe la texture un peu fuyante de la mangue. Un équilibre de subtile acidité se crée entre la mangue, le cédrat et le jus d'orange ajouté. Le moelleux du vin "caresse" tout ça, donne de la densité et rafraîchit la bouche avec cette puissance inouïe sur l'équilibre sucré acide."

4 personnes

Mangue "Honey Mango" d'Inde assez ferme : 8 pièces de 200 g
Cédrat : 1 pièce de 500 g
Sucre de canne liquide : 500 g + 100 g
Pâte feuilletée : 200 g
Sucre glace : 50 g
Jus d'orange : 2 dl
Coulis de mangue frais : 5 cl
Sorbet mangue ou fruit de la passion
4 moules en verre à feu : diamètre 10 cm, hauteur 4 cm.

Eplucher lesmangues. Tailler en tranches de 2millimètres.
Réserver. Tailler le cédrat en tranches de 1millimètre.
Confire dans 500 g de sucre de canne liquide avec 2 dl de jus d'orange à ébullition pendant 30minutes.
Réaliser des arlettes* avec la pâte feuilletée et le sucre glace.
Répartir dans lesmoules 250 g de sucre de canne liquide puis une belle tranche demangue taillée à l'emporte-pièce.
Disposer une tranche de cédrat et ainsi de suite sur 4 niveaux. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et confire à 150 °C pendant 30 minutes.
Refroidir, démouler et réserver.
Réaliser des boules de glace.Dresser et décorer d'une arlette et d'un coulis demangue fraiche.
* Les arlettes sont des petites galettes plates en forme de tourbillon que l'on obtient en coupant en tranches un rouleau de pâte feuilletée.

Eléments de recherche : Toutes citations : - LE MOULIN DE LA GALETTE : restaurant à Paris 18ème - A. BEAUVILLIERS ou LE BEAUVILLIERS : ancien restaurant à Paris 18ème - CHAMARRÉ : ancien restaurant à Paris 7ème - CHAMARRÉ MONTMARTRE : ...