

# François-Xavier DEMAISON MET LES PIEDS DANS LE PLAT

ACTUELLEMENT À LA GAÏTÉ MONTPARNASSE, L'HUMORISTE FAIT UNE RENTRÉE GOURMANDE EN S'ASSOCIANT AVEC ANTOINE HEERAH, LE CHEF DU RESTAURANT LE CHAMARRÉ, À MONTMARTRE. PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.



A les voir tous les de  
dans Montmartre av  
ture mi-novembre d  
restaurant *Au Clocher*  
Montmartre, on dev  
partagent la même p  
pour la cuisine. 10, ru  
Paris 18<sup>e</sup>, 01 42 64 90



A les voir tous les deux dans Montmartre avant l'ouverture mi-novembre de leur restaurant *Au Clocher de Montmartre*, on devine qu'ils partagent la même passion pour la cuisine. 10, rue Lamarck, Paris 18<sup>e</sup>, 01 42 64 90 23.



# N EDS

AIT UNE RENTRÉE  
NT LE CHAMARRÉ,  
E-CAROLINE MALBEC.

## HAMBURGERS D'AGNEAU

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 3 H 30.

### TRÈS FACILE

● 4 brioches de 10 cm de diamètre  
● 150 g de beurre salé ● 150 g de poitrine d'agneau ● 600 g de bœuf haché  
● 100 g de graisse de canard  
● 3 gousses d'ail ● 1 cs de fleur de thym  
● sel ● poivre du moulin ● 1 dl de fromage blanc ● 2 cc de persil haché  
● 1 cc de coriandre hachée ● 1 cc de menthe hachée ● Tabasco.



■ Couper en 2 les brioches, les toaster, les beurrer, puis saler et poivrer.  
■ Confire les morceaux de poitrine d'agneau à petit feu 3 h dans de la graisse de canard avec 3 gousses d'ail et la fleur de thym. Laisser refroidir, hacher puis mélanger avec la viande de bœuf. Réserver au frais.

■ Mélanger au fromage blanc le persil, la menthe et la coriandre hachés, saler, poivrer et ajouter quelques gouttes de Tabasco.  
■ Chauffer les brioches, poêler la viande au beurre salé, puis monter le burger.  
■ Servir avec des frites et des rondelles d'oignons rouges.

## SALADE DE FRUITS ET D'AGRUMES

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MN

### TRÈS FACILE

● 200 g de mangue ● 200 g d'ananas  
● 50 g de marmelade de cédrat ● 2 mandarines ● 1 pomelo rose ● 2 oranges nouvelles très sucrées ● 1/4 de pomelo de Chine doux croquant (épicerie exotique) ● 1 cs de sirop de canne  
● 1 cc de menthe ciselée.



■ Eplucher les fruits et les tailler en petits dés.  
■ Peler à vif les agrumes, séparer les segments des mandarines, des oranges, du pomelo rose ainsi que du pomelo de Chine, puis émietter. Mélanger le jus à la marmelade de cédrat, ajouter le sirop de canne.  
■ Dresser de façon

harmonieuse afin d'identifier toutes les saveurs. Terminer avec une julienne de menthe ciselée.

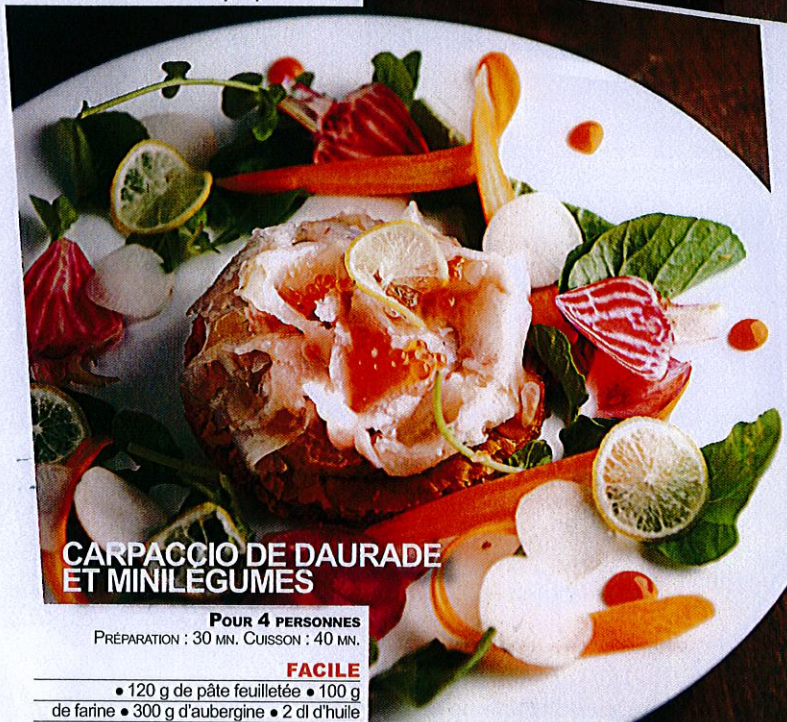
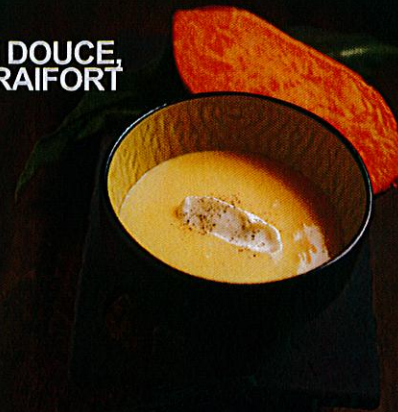
## VELOUTÉ DE PATATE DOUCE, CRÈME DE RAIFORT

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 15 MN.

### TRÈS FACILE

● 500 g de patate douce ● 50 cl de jus de carotte ● fleur de sel ● poivre du moulin ● 1 dl de crème fleurette ● 10 g de raifort en pot ● 15 cl d'eau ● Tabasco.

■ Eplucher les patates douces, puis les couper en dés réguliers. Cuire à la vapeur 15 mn, mixer avec le jus de carotte chaud, 15 cl d'eau chaude, assaisonner de fleur de sel. Ajouter quelques gouttes de Tabasco et réserver au bain-marie.  
■ Fouetter la crème jusqu'à consistance de chantilly, la mélanger au raifort et assaisonner de poivre du moulin. Vous pouvez agrémenter ce velouté doux de quelques croûtons.



## CARPACCIO DE DAURADE ET MINILÉGUMES

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 40 MN.

### FACILE

● 120 g de pâte feuilletée ● 100 g de farine ● 300 g d'aubergine ● 2 cl d'huile d'olive ● 1 cc d'ail haché ● 1 cs de fleur de thym ● 1 cl d'huile de sésame ● sel fin ● poivre du moulin ● 400 g de filet de daurade ● 2 minibetteraves Chioggia ● 2 minicarottes ● 2 miniradis ● 1 poignée de roquette ● la pulpe d'1 orange ● 1 citron vert coupé en 8.

■ Etaler finement la pâte feuilletée, la bloquer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 plaques, cuire à 180 °C (th. 6) durant 40 mn. Laisser refroidir et tailler des disques de 10 cm. Réserver.

■ Trancher horizontalement les aubergines, puis les huiler légèrement et les griller. Enlever la peau, les mixer avec 1/2 cc d'ail haché et de fleur de thym. Saler, poivrer et finir avec un trait d'huile de sésame. Réserver.

■ Enlever la peau et les arêtes de la daurade, mettre entre 2 films, puis aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réserver. La tailler en carpaccio.

■ Passer très finement à la mandoline les minicarottes, les minibetteraves Chioggia et les miniradis.

■ Présenter le croustillant avec le caviar d'aubergine, puis déposer en rosace la daurade coupée en carpaccio.

■ Disposer la roquette au centre, les copeaux de légumes autour, de la pulpe d'agrumes et de l'huile d'olive. Saler et poivrer. Disposer une tranche de lime pour la décoration finale.

TOUS LES PETITS PLATS DES PEOPLE DANS "LIFESTYLE/CUISINE" SUR **Gala.fr**

Les  
Le g



ROSSI consult - RCS Paris 8-42-496 018 - Credit photo - Matthieu Collard



Suisse. Nature

Pour votre