

RÉVEILLONS- NOUS

LES RECETTES "TRADI" SONT FURIEUSEMENT TENDANCE. POUR DES REPAS DE FÊTES AUSSI CHALEUREUX QUE SAVOUREUX, ON SE LANCE SANS COMPLEXES DANS LES RECETTES GOURMANDES DE L'ÉQUIPE DU BISTROT DU LION D'OR À CAROUGE (GE).

TEXTE JENNIFER SEGUI PHOTO CORINNE SPORRER

L'ENTRÉE

Noix de coquilles Saint Jacques des côtes Bretonnes et cardons genevois AOC Plainpalais gratinés, jus de cresson du Pays

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 8 noix de Saint-Jacques
- 750 gr de cardons entiers
- 1 feuilles de laurier
- 1/2 citron
- 40 g de beurre demi sel
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 5 g de sel fin
- 3 g de poivre noir moulu
- Une pincée de piment d'Espelette
- 1 petite lichette de cognac
- 50 g de cresson du Pays
- 5 cl huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de xérès

Préparation

Eplucher les branches de cardons et retirer les fibres superficielles (comme vous feriez pour les blettes par exemple). Les réserver dans l'eau légèrement citronnée. Les tailler en mirepoix (gros dés) et les cuire à feu doux pendant 40 minutes dans un bouillon de légumes agrémenté de la feuille de laurier. Une fois cuits et fondants, les égoutter et réserver au frais. Réaliser un «roux» en mélangeant 40 gr de beurre fondu et 40 gr de farine dans une casserole. Ajouter les 50 cl de lait et laisser cuire en tournant de temps en temps pour faire une béchamel. Ajouter les cardons à cette préparation. Puis assaisonner de sel fin, poivre noir moulu et piment d'Espelette. Ajouter enfin quelques gouttes de jus de citron et une lichette de cognac qui fera ressortir le goût de vos cardons. Laver votre cresson, le blanchir dans une eau bouillante quelques minutes et débarrasser. Le mixer en ajoutant le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive.

Dressage

Disposer l'appareil des cardons dans un cercle plutôt bas de diamètre 9 cm et gratiner au four 5 minutes. Retirer du four, découper chaque noix de Saint-Jacques en quatre lamelles fines dans la hauteur et placer vos lamelles par-dessus vos cardons. Assaisonner les Saint Jacques de sel, poivre et piment d'Espelette et dresser dans une assiette. Enlever le cercle et verser autour votre jus de cresson. Servir immédiatement.

LE VIN QUI LUI VA

Sauvignon Blanc «Non filtré», 2016, Domaine des Curiades à Lully

«Le démarrage parfait! Un Sauvignon de la région de Genève expressif mais tendu, élevage léger et hyper frais. L'odeur des Saint-Jacques et l'onctuosité du gratin de cardons ne feront qu'un avec ce vin!»



LE PLAT

Maigre Sauvage aux légumes d'antan, sauce poulette

Pour 4 personnes

- Ingrédients:**
- 4 pavés de maigre de 180 gr net
 - 4 cl huile d olive
 - 1 branche de thym
 - 2 gousses ail
 - 100 gr de beurre demi sel
 - 1/2 litre de bouillon de volaille
 - 2 jaunes d oeufs fermier
 - 1/4 litre de crème liquide
 - 1/2 litre de lait
 - 60 gr de farine
 - 60 gr de beurre
 - 1 trait de jus de citron
 - 1 kg de gros sel
 - 2 kg de pomme de terre Bintje ou Agrida
 - 1 pièce de rutabaga
 - 2 panais
 - 6 salsifis

Préparation

Purée de pomme de terre: Laver les pommes de terre et les envelopper une par une dans du papier aluminium. Les placer sur une plaque à four préalablement garnie d'un lit de gros sel et cuire 1h30 à 160 degrés. Eplucher les pommes de terre cuites et réaliser la purée en mélangeant avec le lait, le beurre demi sel, le piment d Espelette et l'ail passé au presse-ail.

Sauce poulette: Réaliser un «roux» avec la farine et le beurre. Mouiller au bouillon de volaille et ajouter la crème liquide. Réduire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance qui nappes une cuillère. Avant de servir, chauffer la sauce et ajouter les jaunes d'oeufs et le jus de citron et mélanger. Ne pas recuire la sauce une fois les jaunes d'oeuf incorporés.

ASTUCE: En cas d'allergie la farine de blé peut être remplacée par de la féculé de pomme de terre

Légumes: Eplucher les légumes et les laver. Tailler la rutabaga en quartiers et les salsifis en sifflets (en biais). Couper les topinambours en 2 ou 4 selon leur taille. Blanchir les légumes individuellement dans de l'eau salé (5 gr de gros sel par litre) Égoutter les légumes et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive en les assaisonnant selon votre goût de sel, poivre et piment d'espelette

Maigre: Dans une poêle, verser l'huile d'olive, le thym et l'ail écrasé. Y cuire le poisson à l'unilatérale côté peau puis, ajouter quelques noisettes de beurre pour arroser régulièrement la chair du poisson.

Dressage

Disposer un cercle de purée de pomme de terre dans le fond de l'assiette
Disposer les légumes autour de la purée et poser par-dessus le pavé de maigre rôti. Ajouter autour la sauce poulette au dernier moment.

LE VIN QUI LUI VA

Païen de Chamason, Simon Maye et Fils 2016
«Robe d'un jaune doré assez intense. Situé dans un registre exotique, le nez évoque aussi la truffe, les épices ainsi qu'une touche minérale. Pleine, riche, l'attaque évolue sur un corps large et ample qui s'allonge sur la longue finale aromatique aux accents de d'épices orientales et de bois précieux!»



L'ÉQUIPE Au coeur du vieux Carouge, cet accueillant restaurant plusieurs fois centenaire propose une cuisine à l'image de son patron Stéphane Raynaud: généreuse et exigeante. Les meilleurs produits y sont déclinés en versions bistrotières, autour de recettes gourmandes et réconfortantes revisitées par l'aussi doué que passionné chef Benjamin Ansart. La carte, dans laquelle il est difficile de faire un choix, change toutes les cinq semaines. Côté desserts, c'est le pâtissier Sébastien Lesage (patisserie-lesage.com) qui joue les consultants pour des épiloues sucrés à la hauteur des bons petits plats de Benjamin.
Le bistrot du Lion D'Or, rue ancienne à Carouge. leliondor.lebistrot.ch

LE DESSERT

Tarte au chocolat-passion et sa mousse «Grand-mère» chocolat au lait

Pour 4 personnes

- Ingrédients:**
- 150 gr purée passion (en épicerie fines ou bio)
 - 160 gr chocolat lait
 - 25 gr chocolat noir 65%
 - 280g de chocolat au lait
 - 100 gr de crème liquide
 - 45 g de jaune d'oeuf
 - 25 g de sucre glace
 - 500 g de crème fouettée
 - 170 gr crème liquide
 - 63 g jaune d'oeuf
 - 200 gr de beurre
 - 2 gr de sel
 - 100 gr de poudre d'amandes
 - 180 gr de sucre
 - 455 gr de farine
 - 100 gr d'oeuf

Préparation

La veille: Laver les pommes de terre et les envelopper une par une dans du papier aluminium. Les placer sur une plaque à four préalablement garnie d'un lit de gros sel et cuire 1h30 à 160 degrés. Eplucher les pommes de terre cuites et réaliser la purée en mélangeant avec le lait, le beurre demi sel, le piment d Espelette et l'ail passé au presse-ail.

Crèmeux passion: Chauffer la crème liquide ainsi que la purée de passion. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Incorporer le liquide à celui-ci et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Votre appareil doit prendre la consistance d'une crème anglaise. Verser sur le chocolat et mixer le tout. Garder à température ambiante

Pâte sablée amandes: Tamiser la farine dans un cul de poule. Ajouter le beurre légèrement ramolli préalablement coupé en petit dés. Incorporer délicatement le beurre avec la farine. La pâte commence à avoir une structure sablonneuse un peu comme un crumble. Faire un puit et ajouter le reste des ingrédients. Former une boule et réserver au moins 2 heures au frais.

Le lendemain: Étaler votre pâte et la cuire à blanc à 160 degrés pendant 16 minutes. Une fois cuite, la laisser refroidir. Remplir le fond de tarte avec le crèmeux passion et placer au frais pendant 2 heures.

Dressage

Mettre votre tarte sur le plat de présentation ou sur une assiette. Sur le dessus, déposer une belle quenelle gourmande de mousse au chocolat au lait. Servir immédiatement.

LE VIN QUI LUI VA

Païen de Chamason, Simon Maye et Fils 2016
«Robe d'un jaune doré assez intense. Situé dans un registre exotique, le nez évoque aussi la truffe, les épices ainsi qu'une touche minérale. Pleine, riche, l'attaque évolue sur un corps large et ample qui s'allonge sur la longue finale aromatique aux accents de d'épices orientales et de bois précieux!»

