

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **9568000**

Sujet du média :

Communication-Médias-Internet



Edition : **Du 10 au 16 avril 2022**

P.18

Journalistes : -

Nombre de mots : **483**

CUISINE



ALAIN DUCASSE présente une recette de Christophe Maury

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de chair maigre de veau hachée
- 150 g de mie de pain de campagne rassis
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 1 œuf
- 2 gousses d'ail blanc ou rose de Lautrec
- 1 bloc de foie gras soit 600 g
- 500 g d'asperges vertes
- 50 g de beurre
- 500 g de cresson
- 600 g de pommes de terre Pont-Neuf
- 20 cl de sauce madère liquide
- 2 l d'huile de friture
- Huile d'olive
- Sel, poivre

PHILIPPE VAURES SANTAMARIA, FREDERIC ALBERTI POUR TV MAGAZINE

Pain de veau au foie gras, asperges et pommes de terre

PRÉPARATION

Pain de veau : coupez la mie de pain en morceaux et trempez-la dans le lait puis pressez-la pour qu'elle ne mouille pas trop. La farce. Dans un saladier, mélangez la viande avec l'œuf, l'ail haché et le bloc de foie gras. Salez, poivrez. Avec les mains, moulez des boules de 6 à 7 cm de diamètre. Dans une poêle et 25 g de beurre, faites-les rissoler jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Dans le four préchauffé à 170 °C, cuisez les boulettes 15 min. Arrosez avec le jus de cuisson.

Asperges : épluchez-les, coupez les têtes sur une longueur de 6 cm puis fendez-les en deux. Blanchissez-les 2 min dans 1 litre et demi d'eau bouillante, salée avec 25 g de sel. Refroidissez-les

sous l'eau froide. Émincez les queues et faites-les sauter dans 25 g de beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Salez, poivrez.

Pommes Pont-Neuf : rincez et épluchez les pommes de terre. Taillez-les en frites épaisses de 1 cm d'arête (d'épaisseur). Trempez-les dans l'eau froide 10 min. Épongez avec un torchon. Au moment de servir, faites dorer les frites dans une friteuse ou une cocotte et dans deux bains d'huile. Égouttez-les, déposez sur du papier absorbant.

Finition : déposez têtes et queues d'asperges sur une feuille de papier cuisson avec



L'ASTUCE de Christophe Maury

« Pour de belles frites dorées et croustillantes, cuisez-les dans un premier bain d'huile à 140 °C durant 10 min. Sortez et égouttez-les avant de les replonger 1 à 2 min dans un second bain d'huile à 170 °C. »

1 filet d'huile d'olive. Mettez-les 2 min dans le four préchauffé à 170 °C. Faites réduire la sauce madère à feu doux jusqu'à épaississement. Enrobez les pains de veau avec une partie de cette sauce et enfourmez-les à 160 °C 2 à 3 minutes pour leur donner un aspect brillant.

Dressage : disposez têtes et queues d'asperges, pain de veau, frites, cresson assaisonné à l'huile d'olive et le reste de sauce Madère.



LES COLLECTIONNEURS

Hôtel de Bouilhac (24)

L'avis d'Alain Ducasse :

« Classé "monument historique", cet hôtel vous offre une merveilleuse étape de charme au cœur du Périgord noir. Entièrement rénovées, les chambres mêlent à la fois authenticité et modernité. Le propriétaire, Christophe Maury, revêt sa toque de chef pour vous servir de délicieux mets de saison et locaux. »

10 chambres et suites de 165 € à 320 €. Petit déjeuner

à 20 €. Menus de 55 € à 100 €. Carte à environ 30 €.

➤ 6, avenue du Professeur-Faurel, 24290 Montignac. Tél. : 05 53 51 21 46. lescollectionneurs.com

