

Les recettes des chefs

Pour un dîner parfait,
« La Roche-sur-Yon Magazine » a sélectionné
pour vous quelques recettes de chefs yonnais.
Pascal Chaudoy, sommelier à la Cavavin,
vous suggère les accords mets et vins pour
réussir à coup sûr votre repas.

Piccata de veau au jambon de Vendée et sa crème de cèpes



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

4 escalopes de veau dans le quasi
4 tranches de jambon de Vendée
250 g de cèpes
1 échalote
300 cl de crème liquide
Beurre
Sel/poivre



Un vin rouge de caractère
tout en finesse de Vendée
GP Les Gneiss 2009
domaine Orion
T° de service : 15 à 16°

LE VALENTIN
tél. : 02 51 46 10 80

Couper les escalopes en deux ainsi que les tranches de jambon.
Poêler les cèpes avec l'échalote (en mettre un peu de côté pour farcir les
piccatas) crémer et cuire 5 minutes.
Mettre la demi-tranche de jambon, la demi-escalope et un peu de cèpes, rouler
et maintenir avec un pique en bois.
Cuire à la poêle au beurre les piccatas (environ 8 minutes).
Mixer la crème de cèpes et dresser.

Colvert rôti et sa pastilla



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

2 colverts
20 g carottes
20 g oignons
20 g aubergines
10 g raisins secs
5 g de pistaches
400 g de champignons
4 figues
2 feuilles de brick
400 g de fond brun de volaille
Cumin
Sel et poivre



Un vin rouge du Languedoc
puissant et charnu :
Faugères Château de Ciffre
2012 domaine Lorgeril
T° de service : 16 à 18°

L'TABLE
tél. : 02 51 36 21 35

Préparer les colverts ou les faire préparer par son boucher.
Enlever les cuisses et lever les filets (suprêmes).
Conserver la carcasse et les abats.
Préparer les légumes en petits dés (carottes, oignons et aubergines épluchés).
Faire sauter les cuisses avec un peu d'huile d'olive, ajouter les carcasses et abats
puis ajouter les légumes, l'assaisonnement et le cumin. Laisser cuire 3 minutes et
ajouter le fond de volaille déjà prêt.
Amener à ébullition, puis cuire au four à couvert pendant 45 minutes à 180°C.
Laisser refroidir puis enlever les carcasses, égoutter en conservant le jus de
cuisson puis émietter les cuisses sans mettre la peau.
Récupérer les petites légumes et les mélanger avec les cuisses émietées,
les pistaches concassées et les raisins secs.
Les disposer dans une demi-feuille de brick et former une aumônière,
réchauffer au four au dernier moment pendant 5 minutes.
Dégraisser et réduire le jus de cuisson.
Nettoyer et faire sauter les champignons, les conserver.
Faire cuire les filets de colvert à la poêle en les démarrant côté peau
doucement, puis augmenter le feu doucement pendant 5 minutes, les
retourner et laisser cuir 5 minutes.
Terminer au four environ 3 minutes selon les cuissons désirées.
Dresser votre assiette en y ajoutant une figue juste rôtie au four et des fleurs
en décoration.

Carpaccio de Saint-Jacques d'Erquy glacées au poivron rouge, cuisson minute au consommé de homard truffé, Saint-Jacques croustillante en cage de kadaïf et sa déclinaison de légumes colorés crus et cuits



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

16 belles noix de Saint-Jacques
4 pièces de poivron rouge
2 feuilles de gélatine
1 betterave Chioggia
1 betterave blanche
3 carottes jaunes
3 carottes pourpres
8 mini carottes
1 courgette
20 cl de consommé de homard
200 g de cheveux d'ange
Fleurs diverses



Un vin blanc de Loire fin et délicat : **Savennières bio Château de Plaisance 2013 domaine Rochais**
T° de service : 8 à 10°

LE NAPOLÉON
tél. : 02 51 37 64 92

Réaliser une purée de carottes avec les carottes pourpres et jaunes, réserver.
Réaliser un coulis de poivrons rouges collé avec la gélatine et glacer 12 noix de Saint-Jacques, réserver.

Enrouler la pâte de kadaïf autour de la Saint-Jacques et frire au moment du dressage.

Tailler tous les légumes et les blanchir séparément, refroidir puis réserver.

Détailler le carpaccio de Saint-Jacques minutieusement au fond de l'assiette et mettre la Saint-Jacques en cage au centre de l'assiette.

Dresser harmonieusement les purées ainsi que les légumes crus et cuits dans l'assiette.

Chauffer le consommé de homard et mettre en saucière, verser au moment sur le carpaccio de Saint-Jacques.

Tournedos de lotte au lard fumé, mousseline de patates douces et cacahuètes



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

1 queue de lotte d'environ 1,5 kg
Une dizaine de tranches fines de lard fumé
1 kg de patates douces
1 pot de pâte d'arachide
250 gr de crème fraîche liquide
Cacahuètes salées
Beurre demi-sel
Sel - Poivre du moulin
Film alimentaire



Un vin du Rhône blanc généreux et épicés :
Saint-Joseph blanc 2013 Domaine Laurent Courbis
T° de service : 8 à 10°

LE SALE GOSSE
tél. : 02 51 42 51 49

Tournedos de lotte au lard fumé

La veille, assaisonner le poisson de sel et de poivre. Étaler, en les chevauchant, les tranches de lard sur du papier film. Déposer à une extrémité un filet de lotte, et rouler l'ensemble en serrant. Répéter l'opération de manière à bien isoler la ballotine. Idem avec le second filet. Plonger les ballotines dans un grand volume d'eau bouillante, et maintenez-les sous l'eau avec une assiette. À frémissement, éteindre le feu, et pocher dix minutes. Égoutter et placer au réfrigérateur.

Mousseline de patates douces

Éplucher les patates douces, tailler, et cuire-les dans une eau salée, départ à froid, et jusqu'à consistance fondante. Mixer avec 25 g de beurre et 50 g de crème, rallonger avec de l'eau de cuisson si nécessaire. Assaisonner.

Crèmeux cacahuète

Fouetter 100 g de pâte d'arachide et 200 g de crème. Assaisonner.

Finition et dressage

Défilmer les ballotines, essuyez-les, et tranchez-les. Dans une poêle bien chaude, colorer les tournedos obtenus au beurre mousselineux. Ordonner les éléments avec harmonie. Disposer dans l'assiette un trait de mousseline de patates douces, quelques points de crèmeux cacahuète. Poser le tournedos sur de la cacahuète râpée, ou concassée. Décorer à loisir avec des herbes, des zestes, une huile de coriandre, des tuiles à la cacahuète, ou simplement une réduction de vinaigre balsamique.