

Recettes authentiques du Chef Hugues Bigot, A vos fourchettes !



Hugues Bigot, originaire du Sud-Ouest est le nouveau Chef cuisinier de La Réserve au Pavillon du Château Raba, à Talence. Il sublime les produits frais des producteurs locaux et propose une cuisine inventive et raffinée qui remet au goût du jour les saveurs oubliées. Le restaurant ? Une ancienne « maison des invités », construite au début du XIXème siècle sous l'influence de l'architecture néoclassique, classée aujourd'hui monument historique. Quant au château, transformé en hôtel depuis et rénové en 2007, il promet une ambiance de charme, luxe et volupté.

La terrine de champignons de la maison d'Annelles

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

- 1 kg d'asperges blanches, ● 4 œufs,
- 40 cl de crème liquide, ● 7 g de gélatine en feuilles

Pour le dressage :

- 4 cercles en inox de diamètre 7,5 cm - hauteur 4,5 cm
- cornichons/échalotes/mayonnaise/quelques œufs en plus

■ **Eplucher** les asperges et les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes. Ensuite, les passer à l'eau glacée afin de stopper la cuisson - il faut les garder un peu fermes et croquantes, puis les réserver.

■ **Casser** les œufs dans un récipient - Attention à ne pas percer les jaunes. Les pocher 2 à 3 minutes dans une eau vinaigrée frémissante (les jaunes doivent rester fondants au centre), puis les réserver sur une feuille de papier absorbant.



■ **Couper** les têtes d'asperges de la hauteur des cercles en inox. Mixer le reste en purée puis la passer au chinois afin d'obtenir environ 250g de pulpe. Ne pas oublier d'assaisonner - sel et poivre. Tiédir ensuite la purée afin d'y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide, puis laisser refroidir et y incorporer, en 3 ou 4 fois, la crème fouettée - la préparation doit être homogène et onctueuse.

Dressage: Chemiser les cercles en inox avec les têtes d'asperges, remplir à l'aide de la préparation jusqu'à moitié, déposer un jaune poché au centre, puis recouvrir à nouveau de préparation aux asperges jusqu'à hauteur du cercle.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum et retirer les cercles délicatement. Servir avec une mayonnaise agrémentée d'œufs durs, de cornichons et d'échalotes finement hachés.

Pavé de turbot, épeautre façon Risotto et émulsion à la truffe

Pour 4 personnes

Ingrédients

Lapin

- 1 turbot de 2 à 3 kg, ● 1 carotte, ● 1 poireau,
- 2 échalotes, ● 2 oignons,
- 40 cl de vin blanc sec, ● 250 g d'épeautre,
- 40 g de mascarpone, ● 20 g de parmesan râpé,
- 10 cl de jus de truffe ou en brisure,
- 20 cl de crème liquide, ● Huile d'olive,
- sel, ● poivre

■ **Faire** tremper l'épeautre dans de l'eau froide.

■ **Lever** les filets, puis les réserver. Garder l'arête et la tête pour le fumet (sauce).

■ **Eplucher** la carotte, le poireau, une échalote et un oignon, puis les émincer grossièrement. Les faire ensuite suer à l'huile d'olive, puis y ajouter l'arête et la tête du turbot, déglacer au vin blanc puis mouiller à hauteur - laisser frémir environ 1 heure. Passer le fumet à l'étamine (filtre en tissu à mailles très fines) et réserver.



■ **Prélever** environ 40 cl de fumet et y incorporer la brisure ou le jus de truffe. Faire réduire au 1/3 et y ajouter la crème liquide – ne pas oublier de saler et poivrer.

■ **Faire** revenir une échalote et un oignon finement hachée avec 10 g de beurre et un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une légère coloration. Ajouter l'épeautre, préalablement égoutté et rincé, pour le nacrer durant 1 à 2 minutes, puis mouiller petit à petit avec le reste du fumet. Incorporer le parmesan et le mascarpone en fin de cuisson puis réserver au chaud.

■ **Enfin**, poêler les filets de turbot à l'huile d'olive environ 3 minutes de chaque côté – ne pas oublier de saler et poivrer.

Dressage : Disposer le risotto sur une assiette, puis poser le pavé de turbot délicatement dessus. Emulsionner la sauce au mixeur pour y prélever l'écume et la déposer à son tour sur le turbot. Accompagner le tout de quelques feuilles de roquettes.



Réagissez à cet article... Partagez avec nos lecteurs votre expérience et votre opinion
Femmes pour toujours - BP 172 - 94305 Vincennes cedex / Courriel : courrierdeslecteurs@femmes-pourtoujours.com

