

DAURADE MARINÉE

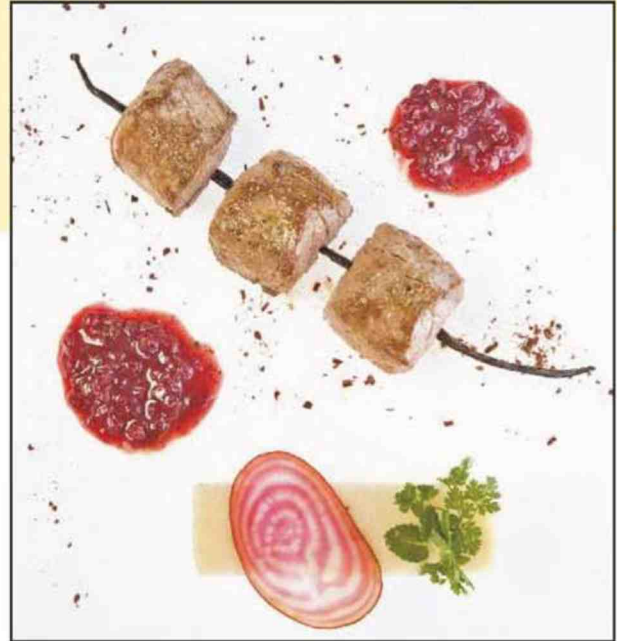
au poivre de Timut et mousseline de betterave — **Entrée**



France
Dimanche

NOISETTES DE CHEVREUIL

pulpe de céleri, sauce aux airelles et cacao — **Plat**



France
Dimanche

TOQUES DE CHARME

À L'OCCASION DE LA JOURNÉE DE LA FEMME, RÉGALEZ-VOUS DE **CES PLATS FÉMININS ET DÉLICATS**, POUR UN MOMENT SAVOUREUX.
Pages réalisées par Jalila CHIQUET

PANNA COTTA

à la Grande Josiane — **Dessert**



France
Dimanche

À LA RENCONTRE

des femmes cheffes



Mère Brazier.

D'Eugénie Brazier à Anne-Sophie Pic, en passant bien sûr par Marguerite Bise, toutes trois étoilées au *Guide Michelin*, les femmes ont toujours œuvré pour la gastronomie.

Constatons cependant qu'avec le temps les brigades dans la restauration sont devenues majoritairement masculines.



Marguerite Bise.

Mais qu'à cela ne tienne, de jeunes et talentueuses femmes reprennent la main et démontrent au travers de recettes novatrices et inspirantes que leur place dans les cuisines des grandes maisons – et non pas seulement derrière les fourneaux du foyer – est ô combien pertinente!



Un trio féminin remporte le prestigieux Grand Prix gastronomique Joseph Favre.



Béatrice Fabignon.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

France
Dimanche

NOISETTES DE CHEVREUIL

pulpe de céleri, sauce aux airelles et cacao

Pour 6 personnes – difficulté 🍴🍴 – coût ⓄⓄⓄ
🕒 30 min – 🍳 30 min

- 1 céleri-rave • beurre • 3 bâtons de vanille • 1 kg de noisettes de chevreuil • huile de colza • 200 g d'airelles au naturel avec jus • un peu de fond brun de veau • 20 g de chocolat à 70% min • sel • poivre

- 1 Éplucher, couper et faire cuire le céleri dans de l'eau bouillante salée. L'égoutter et le mixer une fois qu'il est bien tendre. Passer la purée obtenue au tamis et rectifier l'assaisonnement. Ajouter une belle dose de beurre et réserver au chaud.
- 2 Fendre les bâtons de vanille en deux et en piquer les noisettes de part et d'autre pour former des brochettes. Assaisonner.
- 3 Dans une poêle, faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile de colza. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer les brochettes pour faire colorer les morceaux de viande de chaque côté. Cuire jusqu'à l'appoint de cuisson souhaitée. Réserver.
- 4 Dans la même poêle, déglacer les sucs avec les airelles et quelques centilitres de leur jus. Porter à ébullition, puis ajouter du fond de veau pour réaliser la sauce. Lier avec 15 g de chocolat râpé.
- 5 Dresser, dans les assiettes, la purée de céleri chaude, puis disposer les brochettes de chevreuil. Napper de sauce aux airelles et râper les derniers grammes de chocolat sur le plat. Déguster bien chaud.

JEAN FRANÇOIS TALVEZ

Recette du Château Bellevue, membre du groupe hôtelier international français www.hotelspreference.com

DAURADE MARINÉE

au poivre de Timut et mousseline de betterave

Pour 4 personnes – difficulté 🍴🍴 – coût ⓄⓄⓄ
🕒 20 min – 🍳 1 h – marinade 25 min

- 1 betterave rouge • 10 cl de crème liquide • 5 g de raifort • piment d'Espelette • 4 filets de daurade grise • 100 g de gros sel • 100 g de sucre roux • 10 g de poivre de Timut • 1/2 botte d'aneth • 5 g de baies roses • 1 citron vert • 1 botte de ciboulette • 1 citron vert • 1 botte d'oignon fane • 6 cs d'huile d'olive

- 1 Enfourner la betterave avec la peau, enveloppée dans du papier aluminium durant 1 h, à 180 °C (th. 6). La peler et la réduire en purée. Monter la crème liquide, ajouter 2 cuillerées à soupe de purée et le raifort râpé. Assaisonner et conserver dans une poche à douille lisse.
- 2 Désarêter la daurade, la recouvrir de sel et de sucre. Ajouter le poivre, l'aneth haché, les baies concassées et le zeste de citron. Faire mariner 25 min.
- 3 Ciseler la ciboulette, tailler les suprêmes du citron en petits dés, et émincer le vert de l'oignon. Mélanger et verser l'huile d'olive. Assaisonner avec du sel, du poivre, du piment et le zeste de citron.
- 4 Rincer les filets de dorade et ôter la peau. Tailler en fines tranches, et les répartir dans les assiettes. Ajouter dessus l'assaisonnement à l'huile d'olive. Zester de citron, et faire des points de mousseline à la betterave.

INFO



Carmen Thelen, aux commandes de La Table d'Uriage depuis janvier dernier, offre à celles et ceux qui savourent sa cuisine, des moments authentiques et gourmands. En intégrant la brigade de cet hôtel 5 étoiles, elle affirme son talent déjà plébiscité par de prestigieux établissements français.

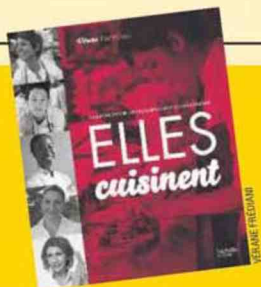
RENDEZ-VOUS GOURMAND

Durant la **Quinzaine des éclairs**, du 16 au 31 mars chez votre artisan boulanger-pâtissier participant à l'opération, trois saveurs vont rythmer vos pauses sucrées : ces gâteaux reviennent plus rock and roll que jamais, avec la musique pour thème cette année. Citron, mangue, coco ; amande, chocolat framboise ; et vanille, fleur d'oranger, poire... vous ne saurez plus sur quel pied danser ! www.lecercledesgourmands.com



À LA RENCONTRE des femmes cheffes

De la rencontre de plus de trente merveilleuses cuisinières françaises et étrangères est né l'ouvrage *Elles cuisinent* de Vèrane Frédiani, réalisatrice, auteur et photographe. Ces femmes merveilleuses se sont livrées sans tabous. Elles relatent leurs parcours, leurs déboires, leurs ambitions et leurs succès, et partagent avec le lecteur, une recette signature. Et lorsque vous la cuisinez, peut-être aurez-vous le sentiment d'entrer dans leur monde, et de goûter au sacrifice et à la belle aventure de sa créatrice !



• *Elles cuisinent*, de Vèrane Frédiani, éd. Hachette Cuisine, 39,95 €.



Blanche Loiseau



De gauche à droite Christine Vernay, du Domaine Georges Vernay, Anne-Sophie Pic, et Paz Levinson, chef sommelière argentine.

PANNA COTTA

à la Grande Josiane

Pour 5-6 personnes – difficulté 🍴🍴 – coût ⓄⓄⓄ
🕒 40 min – 🍳 25 min – ⏱ 3 h

- 3 feuilles de gélatine • 500 ml de crème liquide • 50 g de sucre semoule • 80 ml de Grande Josiane • 150 g de chocolat noir • 1 orange

- 1 Tremper la gélatine dans de l'eau froide afin qu'elle ramollisse. Chauffer la crème avec le sucre dans une casserole, jusqu'à ébullition.
- 2 Hors du feu, en fouettant, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et la Grande Josiane.
- 3 Dresser dans des ramequins ou verrines, puis réserver au réfrigérateur pendant 3 h.
- 4 Vingt minutes avant de servir, faire fondre le chocolat au bain-marie, recouvrir avec la panna cotta, et laisser figer.
- 5 Décorer avec des tranches d'oranges et servir avec un verre de Grande Josiane sur glace.

MICHEL CHOUSSIF

INFO



Charlotte Latreille officie au Château Bellevue à Cazaubon. Son établissement est classé « belle demeure » par Hôtels & Préférence. On y apprécie une cuisine locale, à la fois moderne et traditionnelle, souvent récompensée. Thomas, son époux, sommelier de profession, saura marier les saveurs qu'elle propose avec le cru qui les sublimerà.