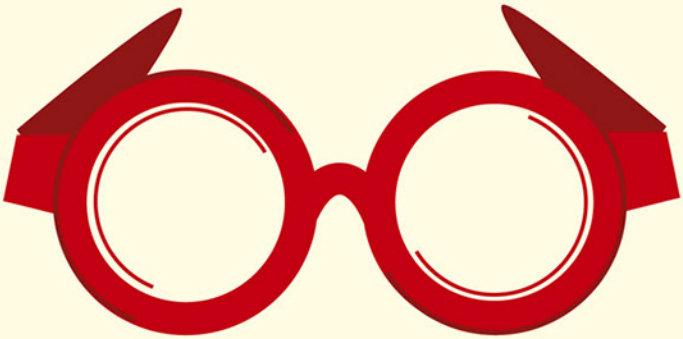
Jean-Pierre

COFFE



Toutes les RECETTES de *Vivement dimanche prochain*

Flammarion

Extrait de la publication

Toutes les RECETTES de *Vivement dimanche prochain*

L'intégrale des recettes de l'émission.

Après presque une décennie aux côtés de **Michel Drucker** dans *Vivement dimanche prochain,* Jean-Pierre Coffe réunit dans cet ouvrage des recettes simples et bon marché émaillées d'**anecdotes sur les invités**.

Plats traditionnels, desserts d'enfance, cuisine du soleil, spécialités de grands chefs...

Près de **200 recettes** classées par thème et indexées par produit pour ne plus jamais être à court d'idées !

Flammarion

134 Création Studio Flammarion

Toutes les RECETTES de *Vivement dimanche prochain*

Extrait de la publication

Du même auteur

Aux éditions Le Livre Qui Parle

Descente aux plaisirs, souvenirs d'une bouteille, 2012

Aux éditions Plon

Ces messieurs-dames de la famille, 2011
Recevoir vos amis à petit prix, 2010
Le Plaisir à petit prix, 2009 (J'ai Lu, 2010)
Mes confitures, 2008 (Le Livre de Poche, 2010)
Les Arbres et arbustes que j'aime, 2007
La Véritable Histoire des Jardins de Versailles, 2007
Les Recettes de cuisine de Vivement Dimanche Prochain, 2006 (Le Livre de Poche, 2008)
Mes vins plaisirs à moins de 10 €, 2005
CONSommateurs révoltons-nous ! 2004 (Pocket, 2005)
Mes vins préférés à moins de 10 €, Éditions 2004, 2003
Mon Marché Gourmand, 2003 (Le Livre de Poche, 2004)
Mes vins préférés à moins de 10 €, 2002
À table, en famille avec 15 euros par jour, 2002 (Le Livre de Poche, 2003)
Le Guide Coffe des pépinières, Plantes et arbustes, 2000
Le Verger gourmand, 2000
Fleurs bonheur, 1999
Le Potager plaisir, 1998
Le Marché, 1998 (J'ai Lu, 1998)
De la vache folle en général et de notre survie en particulier, 1997
Comme à la maison, tome 2, 1994 (J'ai Lu, 1999)
Comme à la maison, tome 1, 1993 (J'ai Lu, 1998)

Aux éditions Jungle (Casterman)

Les indispensables recettes inratables de Jean-Pierre Coffe, 2009
Les desserts de fêtes inratables de Jean-Pierre Coffe, 2008
Les desserts inratables de Jean-Pierre Coffe, 2008
Les recettes inratables de Jean-Pierre Coffe, 2007

(suite en fin d'ouvrage)

© Flammarion, Paris, 2013

Tous droits réservés

ISBN : 978-2-0812-9427-1

N° d'édition : L.01EPMN000629.N001

Dépôt légal : janvier 2013

editions.flammarion.com

Extrait de la publication

Jean-Pierre

COFFE

Toutes les RECETTES de *Vivement dimanche prochain*

Flammarion

Introduction

Neuf ans de bonheur ininterrompu, ça compte. Neuf ans de liberté, c'est inespéré dans l'univers de la télévision aujourd'hui.

Pourquoi ai-je pris la décision d'arrêter, de me retirer d'une émission à succès ? Tout simplement pour pouvoir remettre les pieds et les mains dans le cambouis, retrouver les artisans, les industriels, être utile autrement *et faire avancer mes convictions qui me tiennent le plus à cœur*. Mes activités auprès de Leader Price sont essentielles *à mon équilibre et à mon engagement* : améliorer les produits industriels pour que les consommateurs puissent manger à leur faim des produits de qualité, à un prix juste est un combat auquel je veux me donner avec passion.

Pendant ces neuf années auprès de Françoise Coquet et Michel Drucker, j'ai eu l'opportunité durant une année de présenter des artisans, pas nécessairement des artisans des métiers de bouche, mais des femmes et des hommes qui représentaient un modèle dans leur domaine et un savoir-faire dont la France doit être fière.

Pendant une autre *saison*, j'ai montré la restauration d'un petit jardin, les aménagements qu'il est possible de réaliser à petit prix, pour améliorer l'environnement.

Et pendant les sept autres années, j'ai cuisiné – alors que ça n'est pas mon métier –, des plats qui rappelaient à nos invités leur enfance, leurs souvenirs... Tous les invités de *Vivement dimanche prochain* ne sont pas nés avec une cuillère en argent dans la bouche, et leurs souvenirs gastronomiques étaient souvent simples, modestes, élaborés par leur maman ou leur grand-mère, avec des produits bon marché, mais cuisinés avec amour et infiniment de tendresse. En présentant ces recettes, je me suis toujours arrêté sur les produits qui servaient à les élaborer et j'ai pu me convaincre et

j'espère vous convaincre que la cuisine c'est facile, drôle, dès l'instant où l'on utilise de bons produits et que l'on connaît leur origine et leur usage.

Ces 192 recettes sont dans ce livre, et toutes ont été réalisées dans ma cuisine avec quelquefois la *complicité et le savoir-faire* de grands chefs. Si vous les réalisez, ce que je souhaite, faites-les comme elles sont indiquées, simplement, au moins une fois. Après, lors d'une deuxième expérience, quand vous aurez la recette bien en mains, vous pourrez y apporter votre touche personnelle.

Vous constaterez également que je n'indique pas les temps de préparation. C'est volontaire. La cuisinière débutante a besoin de pratique, et met plus de temps que celle qui a ses habitudes et cuisine régulièrement.

P-S : alors que mon aventure à *Vivement dimanche prochain* est terminée, j'ai une pensée reconnaissante pour Éric Bru, Mathieu Valentin, Nelly Pierdet et Jocelyne Rivière, qui chacun dans leur domaine, réalisateur-cadreur, ingénieur du son, maquilleuse et script, ont fidèlement été présents à mes côtés, et ce à chaque jour de tournage. Cette équipe est un peu ma famille professionnelle. Ils sont mes amis pour toujours, et j'espère un jour prochain recomposer cette famille pour de nouvelles aventures télévisuelles. Dans mon cœur, j'ai une place pour Dominique Colonna, Richard Valverde, Ted, Pascal, Alain, et tant d'autres collaborateurs qui composent la grande famille Drucker et son célèbre *Vivement dimanche*.

Extrait de la publication

Les entrées

Extrait de la publication

Asperges vertes du Pertuis crues et cuites, copeaux de jambon pata negra et parmesan à l'huile d'olive

Fabrice Luchini, brillantissime comédien, venait de découvrir la cuisine d'un grand chef, Éric Fréchon. Il voulait goûter à nouveau cette recette qui l'avait ébloui. Sans hésitation, Éric Fréchon nous a invités à tourner dans les cuisines du Bristol.

Ingrédients pour 6 personnes

2 kg d'asperges vertes (calibre + 22)
100 g de parmesan
10 cl d'huile d'olive
1/2 litre de bouillon de volaille
150 g de pata negra tranché fin
1 cl de vinaigre balsamique
Sel

Pointez, épluchez et lavez les asperges.

Faites des copeaux de parmesan au moyen d'un économe.

Faites cuire 12 pointes d'asperges dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et du bouillon de volaille. Salez. En fin de cuisson, trempez-les dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Râpez à cru le restant des asperges.

Dressage : disposez 3 pointes d'asperges, 3 copeaux de parmesan, 3 fines tranches de pata negra, 3 têtes d'asperges râpées à cru. Finissez d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre balsamique.

Recette d'Éric Fréchon
Chef des cuisines du Bristol – 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré – 75008 Paris
Tél. : 01 53 43 43 00

Extrait de la publication

Boudin blanc, purée de bananes

Plat typique de Noël, le boudin blanc s'imposait pour recevoir les vedettes de la tournée des chanteurs des années 1980. J'ai voulu sortir de la banalité du boudin blanc grillé et lui trouver un comparse gustatif, une purée de bananes relevée d'une pincée de noix de muscade.

Ingrédients pour 6 personnes

5 ou 6 bananes (1 kg environ)
2 belles cuillerées à soupe de beurre
6 boudins blancs (de 80 à 100 g chacun)
1 pincée de noix de muscade râpée
Sel fin, poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Lavez les bananes. Incisez la peau sur la longueur jusqu'à la chair. Entrouvrez chaque fruit, salez, poivrez, et déposez une petite noisette de beurre. Rangez les bananes dans un plat allant au four, le fond recouvert d'un demi-verre d'eau. Enfournez pour 15 minutes. Après avoir retiré le plat du four, pensez à y mettre les assiettes afin qu'elles soient chaudes au moment du service.

Piquez chaque boudin avec une aiguille. Déposez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez frémir 3 minutes. Égouttez les boudins sur une assiette. Au moyen d'un petit couteau et d'un linge, retirez la peau.

Dans une poêle, faites chauffer 1 cuillerée à soupe de beurre, laissez rissoler doucement les boudins sur chaque face, 5 minutes en tout.

Avec une petite cuillère, récupérez la chair des bananes. Sur feu doux, dans une casserole, écrasez-la rapidement à la fourchette avec le reste du beurre et la noix de muscade. Rectifiez l'assaisonnement.

Sur chaque assiette chaude, dressez la purée de bananes et répartissez le boudin rissolé, tronçonné en 2 ou 3 morceaux.

Servez bien chaud.

Canapota

Marie-Anne Chazel voulait simplement une entrée, fraîche, pour servir à ses amis dans sa maison de Corse. J'ai débaptisé pour l'occasion la Caponata italienne, après avoir transformé la recette initiale.

Ingrédients pour 8 personnes

600 g d'aubergines
600 g de poivrons verts
2 oignons
4 tomates
150 g d'olives vertes dénoyautées
60 g de câpres
1 côte de céleri
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel fin, poivre du moulin

Lavez les aubergines sans les éplucher. Découpez-les en petits dés de 1 cm de côté environ. Mettez dans une passoire, saupoudrez légèrement de sel et laissez dégorger pendant une heure.

Après dégorgement, lavez-les à l'eau courante, épongez-les, puis faites-les revenir 15 minutes à feu vif dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez.

Lavez les poivrons, épluchez-les grossièrement avec un couteau économe. Ouvrez chacun en deux, ôtez les graines et le filament blanc ; découpez en lanières d'environ 1 cm de large, puis faites-les revenir 15 minutes dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Réservez.

Rajoutez si nécessaire un peu d'huile dans la poêle et faites revenir les oignons émincés en fines lamelles. Ils doivent rester blonds pendant toute la cuisson. Lorsque l'oignon est bien fondu, ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux. Quand l'ensemble est souple et fondu, ajoutez les olives, les câpres et la côte de céleri découpée en petits dés. Mélangez. Ajoutez ensuite les aubergines et les poivrons et remuez l'ensemble pendant 5 minutes environ, avec un peu d'huile si nécessaire.

Mélangez le vinaigre avec 2 cuillerées à soupe d'eau et le sucre. Versez dans le plat, remuez, et mettez la préparation au frais pendant 24 heures.

Nota bene

Ce plat se conserve au frais de 2 à 3 jours et se mange froid. Plus il attend, meilleur il est.

Extrait de la publication

Carpaccio de noix de saint-jacques, poire infusée aux agrumes

La date de la venue de Daniel Guichard, amateur de saint-jacques crues, a été l'occasion de rappeler quelques règles essentielles : la saison, d'abord, qui s'étend du 1er octobre au 15 mai ; les consommer fraîches plutôt que surgelées ; lire les étiquettes pour identifier la variété de la famille des Pectinidés utilisée. En Europe, la véritable coquille Saint-Jacques est Pecten maximus.

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de coquilles Saint-Jacques
50 cl de jus d'orange
1 combava
1 citron vert
1 citron jaune
1 g de poivre du Sichuan
25 cl d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre
Sel, poivre du moulin

Faites décoquiller les saint-jacques par le poissonnier et ne gardez que les noix.

Épluchez les poires, coupez-les en morceaux et citronnez avec le jus du citron jaune pour qu'elles ne noircissent pas.

Dans une casserole, portez à ébullition le jus d'orange avec le poivre du Sichuan, puis plongez les poires dedans. Laissez infuser jusqu'à refroidissement, avant de filtrer le jus pour retirer le poivre. Remettez sur le feu pour le faire réduire de moitié, puis ajoutez le jus du citron vert, les cuillerées à soupe de vinaigre de cidre, l'huile d'olive, le sel fin et le poivre du moulin.
Réservez.

Coupez les noix de saint-jacques en fines tranches.

Dans une assiette, disposez les poires au centre, et faites une rosace avec les tranches de saint-jacques autour des poires. Ajoutez la vinaigrette et saupoudrez de zeste râpé de combava.

Extrait de la publication

Crépinettes

Le président des charcutiers français a tellement fait pour convaincre ses adhérents du bien-fondé de la qualité charcutière qu'il fallait l'honorer. Ce fut fait grâce à Julien Courbet, notre invité, qui souhaitait rendre hommage à ses amis ostréiculteurs du bassin d'Arcachon et à leur tradition parfaitement girondine : les huîtres du bassin avec une crépinette, arrosées d'un délicieux vin blanc de Bordeaux.

Ingrédients pour 12 crépinettes

800 g de jambon maigre
200 g de lard
17 g de sel
2 g de poivre noir
20 g de cognac
Crépine de porc

Hachez ensemble tous les ingrédients à l'exception de la crépine avec une grille moyenne. Mélangez bien, formez des boulettes dans la paume de la main, puis aplatissez-les. Enveloppez de crépine de porc.

Vous pouvez les faire cuire de nombreuses façons : dans une noix de beurre, grillées, poêlées ou passées au four.

Dégustez avec des huîtres ou une salade.

Huîtres et crépinettes, une tradition girondine : pour Noël, les crépinettes sont servies avec des huîtres chez les ostréiculteurs tout autour du bassin d'Arcachon, ou s'égrènent de pittoresques petits ports ostréicoles aux cabanes colorées. À la mode du bassin, l'huître se déguste fraîche, nature, arrosée d'un filet de citron ou d'échalotes au vinaigre de vin. Les connaisseurs alternent la dégustation d'une huître fraîche avec celle d'une crépinette chaude, de pain de seigle beurré et de vin blanc.

Croustade de champignons et œuf poché

Mireille Darc est une cuisinière émérite très férue d'épices et d'arômes exotiques.
Grâce à elle, j'ai découvert le combava, sorte de lime cabossée, mais terriblement parfumée. Malheureusement, on le trouve peu et son usage est donc peu répandu.

Ingrédients pour 6 personnes

100 g de beurre
100 g d'oignons hachés
50 g d'échalotes hachées
1 kg de champignons de Paris
100 g de crème épaisse
6 croûtes de bouchées à la reine
Sel, poivre du moulin

Pour les œufs pochés

1 ou 2 œufs par personne
1 cuillerée à soupe de vinaigre d'alcool ou de vin
Sel, poivre du moulin

Laissez fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les oignons et les échalotes hachées finement, salez légèrement et laissez suer de 7 à 8 minutes.

Épluchez, brossez les champignons et coupez-les en gros quartiers. Divisez les champignons en trois tas de même poids. Hachez séparément les trois tas de champignons. Le premier tas très finement, le second moins et le troisième grossièrement. Versez l'ensemble des champignons dans la cocotte sur les oignons et les échalotes, salez et poivrez. Laissez cuire à bon feu jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. N'hésitez pas à remuer avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange bien sec. Ajoutez la crème, laissez réduire pour obtenir un mélange onctueux. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement. Cette purée est réussie si on perçoit la différence entre les trois textures des champignons.

Préparez les œufs pochés. Dans une casserole à jupe haute, mettez 1 litre d'eau à bouillir avec le vinaigre. Cassez à l'avance les œufs sur une soucoupe ou dans une tasse à café ou à thé. Seuls les œufs parfaitement frais et entiers se pochent. Lorsque

Extrait de la publication

l'eau frémit, plongez délicatement l'œuf dans l'eau. Lorsque le blanc a entouré le jaune, renouvelez l'opération et plongez l'œuf suivant. Retirez les œufs un à un, plongez-les dans un saladier d'eau fraîche, 2 ou 3 secondes. Égouttez-les sur un torchon de cuisine bien propre. Enlevez la barbe et, alors seulement, salez et poivrez les œufs.

Déposez la purée de champignons dans le fond d'une croûte individuelle de vol-au-vent et posez un œuf poché égoutté.

Empanadillas valenciana

Un grand merci à Hugues Aufray. Il m'a en effet encouragé à découvrir la cuisine espagnole, que j'apprécie désormais grâce à Denise Laroutis, dont le livre La Cuisine espagnole de mère en fille*, paru chez Albin Michel, m'a été d'un précieux secours.*

Ingrédients pour 12 petites empanadillas ou 8 moyennes

Pour la pâte

- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra dans laquelle les poivrons ont frit, refroidie
- 7 cuillerées à soupe de lait
- 2 cuillerées à soupe de vin blanc
- 1/2 sachet de levure, ou les deux sachets de gaseosa espagnole
- 250 g de farine
- Sel fin

Pour la garniture

- 2 poivrons rouges, ou verts, ou rouge et vert
- 7 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra (dont 4 serviront pour la pâte)
- 4 tomates
- 1 petite boîte de thon à l'huile d'olive vierge extra
- 1 jaune d'œuf
- Sel fin

Pelez les poivrons à l'économe, ôtez le trognon, les pépins et les côtes blanches à l'intérieur. Coupez-les en lanières et mettez-les à revenir dans une poêle avec 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Couvrez quelques minutes pour accélérer la cuisson, découvrez et laissez prendre un peu de couleur. Quand les poivrons sont bien tendres, égouttez-les et réservez l'huile de cuisson dans un bol.

Mettez dans un saladier 4 cuillerées à soupe de l'huile de cuisson des poivrons refroidie, 7 cuillerées à soupe de lait, 2 cuillerées à soupe de vin blanc, une pincée de sel et un demi-sachet de levure en poudre. Battez le mélange à la fourchette jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez la farine peu à peu en continuant de battre, puis continuez à pétrir à la main. Mettez la pâte sur la planche ou sur le plan de travail fariné, étalez au rouleau, reformez la boule, mettez dans un linge et laissez reposer une demi-heure.

Extrait de la publication

Pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en petits morceaux et mettez-les à réduire à feu vif, dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Salez. Quand les tomates sont bien réduites et qu'il ne reste plus de liquide, retirez du feu, ajoutez les poivrons, le thon à l'huile égoutté et grossièrement émietté.

Étalez finement la pâte au rouleau sur la planche farinée. À l'aide d'un bol grand ou petit, selon la taille que l'on veut donner aux empanadillas, coupez des ronds. Mettez sur chaque rond une cuillerée de garniture. Passez un doigt mouillé sur le bord du rond. Rabattez un côté sur l'autre pour former un chausson et scellez le côté rabattu, en appuyant tout du long avec les dents d'une fourchette, ou avec une roulette à pâtisserie. S'il y avait un trou dans la pâte, faites une petite « rustine », pièce de pâte collée avec un peu d'eau. Installez les empanadillas sur la plaque du four farinée. Faites cuire en deux fois s'il le faut.

Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6).

Battez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et, avec un pinceau, passez légèrement le mélange sur les empanadillas, pour leur permettre de dorer. Mettez au four pour 20 à 25 minutes. Les empanadillas se mangent chaudes, tièdes ou froides.

Extrait de la publication

Flan à la tomate

Être passionné de châteaux n'induit pas obligatoirement une cuisine compliquée et alambiquée, la preuve : Yves Lecoq a choisi un flan à la tomate.

Ingrédients pour 4 personnes

1 litre de lait
1 cuillerée à café de curry
12 jaunes d'œufs
250 g de crème épaisse
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive ou de beurre fondu
Sel fin, poivre du moulin

Pour le coulis ou la sauce tomate

350 g de tomates
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
50 g d'oignons blancs
2 gousses d'ail
1 petit bouquet garni
20 cl de bouillon de volaille, ou d'eau
1 cuillerée à café de sucre en poudre
1 cuillerée à café de sel
4 tours de moulin à poivre

Pour le coulis, coupez les tomates en petits morceaux.

Faites chauffer dans une casserole l'huile, les oignons hachés, les gousses d'ail non épluchées, légèrement écrasées. Laissez suer doucement à couvert 5 minutes. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, le bouillon de volaille, le sucre. Salez, poivrez. Laissez bouillotter un bon quart d'heure, à demi couvert, sur feu moyen. Remuez de temps en temps.

Retirez le bouquet garni et l'ail ; passez la préparation au mixeur ; si la sauce est trop liquide, faites-la réduire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6).

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le curry.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et la crème. Salez, poivrez. Ajoutez le lait chaud.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile d'olive ou de beurre l'intérieur d'un moule à savarin. Versez la préparation dans le moule. Faites cuire au bain-marie, le moule posé dans un plat creux tapissé d'une triple épaisseur de papier journal.

Comptez 20 à 25 minutes de cuisson environ, vérifiez avec la pointe d'un couteau ou d'une aiguille à brider.

Mettez à chauffer la sauce tomate. Servez le flan démoulé entouré de sauce tomate.

Suggestions

Le coulis peut accompagner des pâtes ou servir de sauce de base à des tomates farcies.
Il peut se faire à l'avance et se conserver 48 heures dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Extrait de la publication

Flan à l'oignon

Les oignons de Roscoff venaient de décrocher une Appellation d'origine contrôlée (AOC). L'obtention d'une telle distinction demande un très gros travail de la part des producteurs. Je voulais leur rendre hommage ; Claude Lelouch aime les oignons, le choix de la recette fut facile.

Ingrédients pour 4 personnes

800 g d'oignons de Roscoff (de morceaux préférence)
70 g de beurre
1 rouleau de pâte brisée
20 cl de lait
10 cl de crème fraîche
3 jaunes d'œufs
20 g de farine
1 pincée de muscade
Sel fin, poivre du moulin

Épluchez, hachez les oignons et mettez-les dans une casserole avec 50 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Couvrez et laissez étuver 20 minutes à feu doux. Remuez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Beurrez le moule à tarte avec le reste du beurre, puis étalez la pâte.

Faites bouillir le lait avec la crème fraîche, laissez tiédir.

Dans un récipient, mélangez les 3 jaunes d'œufs avec un peu du précédent mélange. Versez la farine sur les oignons, ajoutez le mélange lait-crème, puis les jaunes d'œufs battus. Lorsque la préparation épaissit, retirez du feu. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade, mélangez. Versez la préparation sur la pâte. Enfournez pour 30 minutes.

Laissez tiédir avant de servir avec une salade, par exemple.

Foie gras chaud poêlé

Jacques Chancel a des attaches très fortes avec le Sud-Ouest, il aime le foie gras de canard poêlé. Nous l'avons fait et il semble s'en être régalé, puisqu'il a également dévoré l'assiette de Michel Drucker, qui paraissait soulagé.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes
(En entrée, de 80 à 100 g par personne ; en plat, de 125 à 150 g par personne)

1 foie gras de canard cru de 500 à 600 g
Noix de muscade râpée ou curry en poudre ou paprika, ou quatre-épices
Sel, poivre

Inutile de dénerver le foie. Une fois celui-ci tranché, enlevez avec la pointe de l'épluche-légumes les vaisseaux les plus importants.

Dans le foie gras cru, faites des tranches en biais de 1 à 1,5 cm d'épaisseur.

Assaisonnez de sel, poivre et, au choix, de noix de muscade râpée, de curry en poudre, de paprika, de quatre-épices...

Faites chauffer la poêle très chaude sans aucune matière grasse. Posez les tranches de foie gras 35 secondes de chaque côté. Retirez-les. Laissez reposer quelques instants sur du papier absorbant.

Servez avec des fruits sautés à la poêle dans 1 cuillerée à soupe de beurre : quartiers de pommes, figues violettes, grains de raisins, abricots, pêches, mangues, cerises, fruits secs – abricots, pruneaux – préalablement trempés.

Suggestion

Tranchez de très fines lamelles de foie gras cru. Assaisonnez. Réservez au réfrigérateur sous film alimentaire. Répartissez, au moment de servir, sur une soupe bien chaude de poireaux et pommes de terre, une crème de céleri, un consommé de volaille ou de bœuf, un bouillon de légumes frais.

Extrait de la publication

Foie gras de canard en terrine

Les athlètes de haut niveau s'autorisent quelques écarts à leur régime quotidien draconien. Laure Manaudou a voulu du foie gras, je lui en ai fait, elle s'est régalée sous l'œil courroucé de son entraîneur.

Ingrédients pour 1 terrine

1 kg de foie gras de canard cru
2 g de quatre-épices moulu
2 g de sucre en poudre
15 g de fleur de sel
5 g de poivre blanc moulu

Dénervez les lobes de foie gras délicatement.

Préparez l'assaisonnement : mélangez le quatre-épices avec le sucre, le sel et le poivre. Assaisonnez les foies des deux côtés, en insistant sur les parties internes, qui absorbent le plus.

Disposez les foies dans une terrine, tassez bien le tout pour chasser les bulles d'air. Nettoyez minutieusement les bords de la terrine. Mettez la terrine au bain-marie dans de l'eau chaude. Enfournez à 75 °C (th. 2/3). La cuisson est terminée quand la température a atteint 60 °C à cœur, pour un foie gras mi-cuit, et 70 °C à cœur, pour du cuit.

Sortez la terrine du four et laissez refroidir à température ambiante environ 2 heures, puis mettez au réfrigérateur pour 24 heures de rassissement.

Servez avec des tartines de pains grillées.

Gâteau de foies de volaille

Les petites madeleines des uns et des autres de nos invités ne sont pas toutes de Commercy. Celle de Bernard Lavilliers est un gâteau de foies de volaille. Sa maman a eu la gentillesse de me communiquer sa recette et ses précieux conseils ; j'ai fait au mieux.

Ingrédients pour 4 personnes

3 beaux foies de volaille, de préférence de poulet de Bresse
40 g de beurre + 1 noix pour beurrer le moule
1/2 litre de lait
50 g de farine
Une très grosse poignée de persil
4 à 5 gousses d'ail
3 œufs entiers
Muscade
Sel fin, poivre du moulin

Beurrez un moule à soufflé, puis mettez-le dans la partie congélateur du réfrigérateur.

Préparez une béchamel minute en mettant dans une casserole à fond épais le lait, la farine, le beurre. Portez à ébullition sans cesser de remuer avec un fouet ou une spatule. À ébullition, laissez cuire à petit feu 3 minutes. La béchamel doit être bien épaisse.

Préchauffez le four à 140/150 °C (th. 4/5).

Dans un mixeur, hachez les foies de volaille, le persil et les gousses d'ail. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige, très ferme. Mélangez la béchamel avec les foies mixés. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis les blancs, très doucement, pour éviter de les casser. Remplissez le moule à soufflé. Veillez à ne le remplir qu'aux trois quarts. Posez-le dans la lèchefrite garnie de papier journal et d'eau tiède.

Faites cuire durant 30 à 35 minutes au four à 140/150 °C (th. 4/5). Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau ou une aiguille à brider qui devront ressortir complètement secs.

Servez chaud avec une sauce tomate (voir p. 68). Agrémentez la sauce tomate de mousserons frais ou séchés.

Œufs pochés en meurette

Sylvie Vartan est une habituée de l'émission, elle est très coopérative et curieuse de cuisine, sans exclusivité pour son pays natal. Cette fois-ci elle a voulu honorer son pays d'adoption avec une recette typiquement bourguignonne.

Ingrédients pour 6 personnes

80 g de beurre
4 échalotes
1 branche de thym
1 feuille de laurier
3 branches de persil
1 bouteille de vin rouge tannique
1 cuillerée à soupe rase de farine
1 cuillerée à café de sel
4 tours de moulin à poivre

Pour la garniture

20 oignons grelots
2 morceaux de sucre
150 g de champignons de Paris
2 tranches de poitrine fumée, d'un bon centimètre d'épaisseur
1 cuillerée à soupe de beurre
1 cuillerée à soupe d'huile
1 cuillerée à soupe de persil frais haché
Sel fin, poivre du moulin

Pour les œufs pochés

6 œufs entiers
1 litre d'eau
1 cuillerée à soupe de vinaigre d'alcool ou de vin
Sel fin, poivre du moulin

Sortez à l'avance du réfrigérateur 15 g de beurre et laissez-le doucement ramollir à température ambiante. Coupez le beurre restant (65 g) en petits morceaux et remettez-le au froid.

Dans une casserole, mettez les échalotes épluchées et finement hachées, le thym, le laurier, le persil et le vin ; portez à ébullition ; laissez réduire de moitié.

Mélangez intimement le beurre assoupli et la farine. Passez le vin réduit au chinois et portez-le de nouveau à ébullition. Dans un bol, délayez le mélange beurre et farine avec une première cuillerée à

Extrait de la publication

soupe de vin, suivie d'une seconde si nécessaire. Versez cette préparation – onctueuse – dans le vin rouge bouillant, laissez mijoter très doucement jusqu'à épaississement.
Incorporez les morceaux de beurre maintenus au réfrigérateur, en battant énergiquement à l'aide d'un fouet. Assaisonnez.

Épluchez les oignons grelots, puis faites-les caraméliser dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'eau et deux morceaux de sucre.

Retirez le bout terreux des champignons, passez-les rapidement sous un filet d'eau froide et coupez-les en quartiers. Coupez la poitrine fumée en petits dés et faites-la blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites sauter vivement les champignons et la poitrine.
Réservez au chaud.

Dans une casserole à la jupe haute, mettez l'eau à bouillir avec le vinaigre. Cassez à l'avance les œufs sur une soucoupe ou dans une tasse à café ou à thé. Seuls les œufs parfaitement frais et entiers se pochent. Lorsque l'eau frémit, plongez délicatement l'œuf dans l'eau. Lorsque le blanc a entouré le jaune, renouvelez l'opération et plongez l'œuf suivant. Retirez les œufs un à un, plongez-les dans un saladier d'eau fraîche, 2 ou 3 secondes. Égouttez-les sur un torchon de cuisine bien propre. Enlevez la barbe et, alors seulement, salez et poivrez les œufs.

Dans un ramequin chaud, posez l'œuf, parsemez de champignons et de poitrine fumée, puis nappez de sauce et ajoutez le persil haché.

Os à moelle

Il est très difficile d'interroger un mort sur ses goûts alimentaires, surtout quand on n'a pas eu la chance de partager un repas avec lui. Heureusement, la veuve et les enfants de Gilbert Bécaud m'ont renseigné sur ses préférences. J'ai donc demandé la recette dont je me régale au restaurant le Ribouldingue, spécialiste des abats cuisinés.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 os à moelle de 10/15 cm de long, coupés dans le sens de la longueur
- Pain de campagne
- Fleur de sel

Faites couper par votre boucher des os à moelle dans la longueur d'environ 10 cm.

Trempez-les entre 2 et 3 heures dans de l'eau fraîche pour les nettoyer de leur sang (changez l'eau une fois).

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).

Dans un plat ou dans une lèchefrite, disposez les os et mettez-les au four pour 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps, faites griller du pain de campagne.

Servez les os à moelle avec le pain grillé et de la fleur de sel.

Recette du Ribouldingue
10, rue Saint-Julien-le-Pauvre – 75005 Paris
Tél. : 01 46 33 98 80

Pain de poisson

À homme modeste, recette modeste. Un pain de poisson fut le bienvenu pour accueillir Nicolas Hulot. Cette recette est idéale pour utiliser des restes de poisson et de pain.

Ingrédients pour 6 personnes

300 g de restes de poisson
2 tasses de pain rassis
2 échalotes
2 cuillerées à soupe de persil haché
2 œufs
1 noix de beurre ou 1 filet d'huile pour graisser le moule
Sel fin, poivre du moulin

Hachez le poisson en vérifiant que toutes les arêtes ont été retirées (utilisez, au besoin, une pince à épiler).

Faites tremper le pain rassis dans de l'eau chaude, égouttez-le dans une passoire et pressez-le entre vos mains pour éliminer l'excès d'eau.

Épluchez et hachez finement les échalotes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, déposez le poisson, le pain, les échalotes et le persil hachés, ajoutez 2 jaunes d'œufs, mélangez bien. Salez modérément et poivrez.

Battez les 2 blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans un moule à charlotte beurré ou huilé et faites cuire 45 minutes au four.

Démoulez le pain de poisson sur un plat creux. Servez chaud, tel quel, ou accompagné d'une sauce tomate, ou froid, avec une vinaigrette aromatisée d'herbes fraîches et de cornichons hachés.

Pâté de campagne

Antoine Duléry est un ardent défenseur de la tradition charcutière. Il fallait donc le convaincre que, sans un bon charcutier à proximité, on pouvait aussi très facilement confectionner soi-même, à la maison, un pâté de campagne, simple, rustique et gourmand.

Ingrédients pour 8 personnes

500 g de gorge fraîche de porc découenné
200 g de foie de porc frais
2 belles échalotes grises
1/2 verre à moutarde de vin blanc sec
3 cuillerées à soupe de persil haché
2 œufs entiers
150 g de crépine de porc
3/4 de cuillerée à café de sel
Poivre du moulin

Hachez, ou faites hacher (grosse grille), par le charcutier, la gorge et le foie.

Émincez finement les échalotes et laissez-les mariner une demi-heure dans le vin blanc.

Mélangez le porc et le foie hachés, le vin blanc, les échalotes, le persil, les œufs, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9).

Garnissez un plat à gratin avec la crépine ; elle doit déborder tout autour. Déposez la farce et repliez la crépine. Enfournez le plat pour 10 minutes sur la lèchefrite, puis versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Réduisez la chaleur à 200 °C (th. 6/7). Poursuivez la cuisson environ 1 heure. Le pâté doit se recouvrir d'une légère croûte dorée. Laissez refroidir.

Pas de précipitation, attendez au moins 3 jours avant de déguster ce pâté sur de larges tranches de pain croustillantes, moelleuses à l'extérieur et fondantes à l'intérieur avec, éventuellement, des cornichons et des condiments.

Extrait de la publication

Mise en page par Meta-systems
59100 Roubaix

Extrait de la publication