

COTE ST

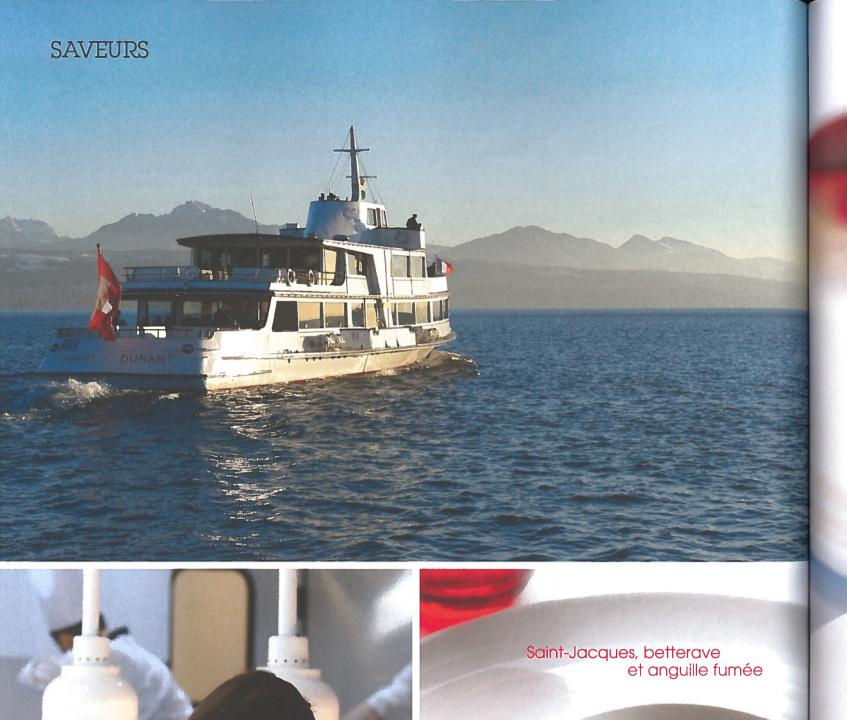
N°1H · HORS-SÉRIE · JUIN 2015 · www.cotemaison.fr

LAUSANNE / ZURICH GSTAAD / VERBIER ANDERMATT...

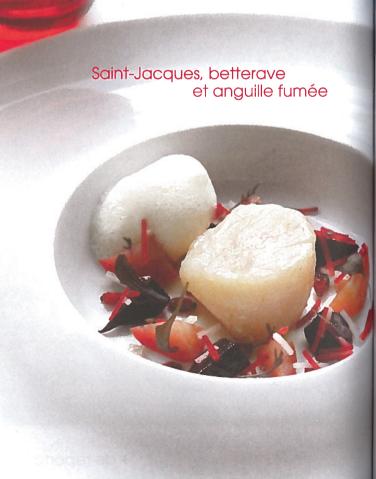


L'ART DE VIVRE 100 % CÔTÉ SUISSE





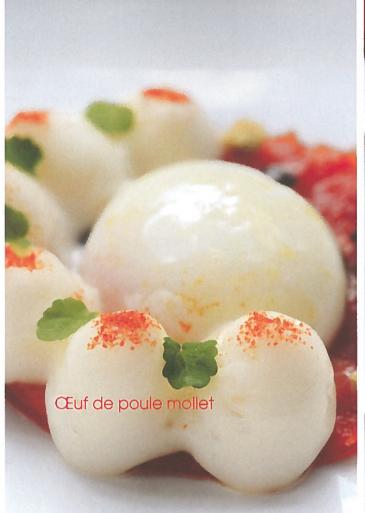


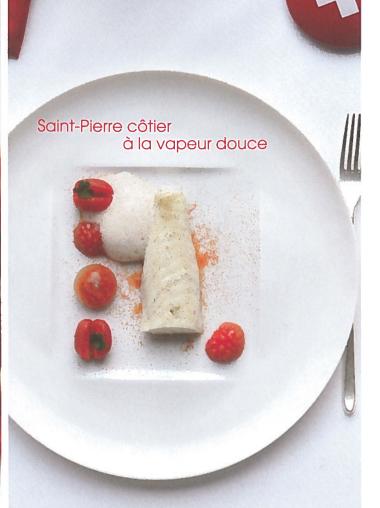


Le drapeau suisse flotte sur les créations de la chef étoilée! Entre Le Beau Rivage et sa Maison de Valence, elle a composé spécialement pour Côté Est un menu bicolore. Un travail de virtuose qui joue sur nos pages une partition gourmande!

Par Dominique Homs-Vailhé. Photos François Goudier.



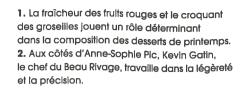












ur *Côté Est*, Anne-Sophie Pic s'est amusée à mettre en scène des plats en rouge et blanc, en hommage au drapeau suisse. Conjuguant les macarons au célèbre guide rouge, la chef brille dans la galaxie des étoilés, ambassadrice d'une longue tradition familiale. Très attachée à sa Maison de Valence, quand Le Beau Rivage de Lausanne la sollicite il y a cinq ans, la tentation est grande... Elle aime beaucoup la Suisse, le lac Léman, le terroir et le quartier d'Ouchy. Et puis, finalement, Lausanne n'est pas très éloignée de Valence... « J'avais envie de découvrir cette région et ses produits, les poissons du lac, les cuisses de grenouilles, le gibier en automne, les bourgeons de sapins, le gruyère suisse millésimé... J'adore travailler le fromage comme je le fais dans mes Berlingots à la fondue revisitée! », déclare-t-elle.

SAVEURS LOCALES

Œufs à la neige

et pralines roses

Ce nouveau challenge, Anne-Sophie Pic le remporte avec panache, offrant deux étoiles à la table de l'un des plus prestigieux palaces européens. À Lausanne, elle s'emploie à régaler les épicuriens qui viennent spécialement pour sa cuisine qu'elle mâtine de saveurs et de produits du terroir local. « Les légumes ici sont magnifiques, bio évidemment, et savoureux. Ils me donnent l'occasion de creuser une véritable réflexion sur les multiples façons de les travailler... » Le résultat est plus que gourmand! • Beau Rivage Palace, place du Port 17, 1006 Lausanne. Tél. +41 21 613 33 39, anne-sophie-pic.com et brp.ch Voir nos recettes en fin de magazine.

Recettes

Suite de la page 83

ANNE-SOPHIE PIC **GOURMANDISES** EN ROUGE ET BLANC

Saint-Jacques. betterave et anquille fumée



POUR 4 PERSONNES 4 belles noix de Saint-Jacques

1,5 cl de crème

100 g de beurre

4.5 mini-betteraves

4,5 mini-betteraves

Bouillon de légumes

liquide

rouges

Beurre

Vinaigrette

Mini-pousses

de saison

d'anguille

575 g de beurre 200 g de beurre

6 g de parures d'anguille fumée 1,5 échalote

3 cl de Noilly Prat 200 a de bardes de Saint-Jacques

10 cl de fumet de bardes de Saint-Jacques

Sel fin 120 a d'anquilles Fleur de sel fumées de Maldon

le beurre demi-sel jusqu'à ce au'il devienne pommade. • Y ajouter les parures d'anguille fumée coupées finement et mélanger afin que ce soit homogène. • Laisser infuser 8 h puis clarifier le beurre. • Réserver. • Saint-Jacques. Décoquiller les Saint-Jacques en récupérant les bardes. ◆ Nettoyer et réserver les noix. ◆ Faire dégorger les bardes sous un fin filet d'eau pour réaliser le fumet. • Fumet de bardes de Saint-**Jacques.** ◆ Faire suer 1 échalote émincée dans 50 g de beurre, puis ajouter les bardes de Saint-Jacques. • Une fois le liquide évaporé, déglacer avec 2 cl de Noilly Prat, laisser réduire presque à sec. ◆ Mouiller à hauteur avec de l'eau. ◆ Laisser cuire à petit frémissement pendant 30 mln. ◆ Passer au chinois et laisser refroidir. • Sauce à l'anguille fumée. Faire suer dans 25 a de beurre la demi-échalote émincée puis ajouter les bardes de Saint-Jacques. • Une fois le liquide évaporé, déglacer avec 1 cl de Noilly Prat, laisser réduire presque à sec.

Mouiller à hauteur avec le fumet de bardes de Saint-Jacques. • Laisser cuire à petit frémissement pendant 30 min. Ajouter l'anguille fumée puis laisser infuser. Pour le service. Faire réduire un peu la base puis ajouter la crème liquide, laisser réduire puis monter au beurre d'anguille. • Assaisonner. ◆ Mini-betteraves. Laver les mini-betteraves puis faire cuire à l'autocuiseur environ 8 à 10 min. • Les refroidir dans la glace puis les tailler en quartiers. • Embeurrer les betteraves à l'aide de beurre et du bouillon de légumes séparément. ◆ Présentation. Tailler les betteraves en julienne. ◆ Tailler l'anguille fumée en dés d'environ 0,5 cm. ◆ Assaisonner la julienne avec de la vinaigrette et du sel. • Faire cuire les noix de Saint-Jacques dans 500 g de beurre clarifié. • Disposer une noix de Saint-Jacques au centre de l'assiette avec un peu de fleur de sel de Maldon, disposer les betteraves et dés d'anquille tout autour. • Émulsionner la sauce et faire des points de sauce

Saint-Pierre côtier à la vapeur douce

dans l'assiette. • Disposer quelques pousses de

POUR 4 PERSONNES 4 morceaux de Saint-Pierre de 80 g 60 cl d'eau

25 g de gros sel

270 g de beurre demi-sel 3 a de poudre de vanille de Tahiti

17 g de gélatine véaétale Sel fin 8 mini-tomates cerises 200 g de sucre 10 cl de vinaigre balsamiaue blanc ◆ Beurre d'anquille fumée. La veille, travailler

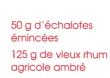
4 tomates Cœur de

125 cl d'equ

de tomate

tomate-rhum puis ajouter le beurre de vanille. ◆ Émulsionner et assaisonner. ◆ Poudre de tomate. Ébouillanter et peler 2 tomates. • Récupérer la peau puis les mettre au four à 90 °C (th. 3) Jusqu'à ce que ce soit bien sec. ◆ Mixer finement et passer au tamis pour obtenir une poudre fine et réaulière. • Présentation. Faire cuire les Saint-Pierre à la vapeur puis retirer la peau. • Saupoudrer le fond d'une assiette avec la poudre de tomate, déposer par-dessus les billes et les pickles puis le Saint-Pierre. • Terminer avec un peu de fleur de sel de vanille et la sauce émulsionnée.





10 cl de bouillon de tomate et rhum

40 g de beurre de vanille

Fleur de sel de vanille Grains de vanille

◆ Beurre de vanille. Travailler 250 g de beurre pommade puis ajouter 2,5 a de poudre de vanille. ◆ Mélanger bien puis laisser infuser pendant 24 h. ◆ Réserver. ◆ Saint-Pierre. Préparer la saumure en mélangeant 50 cl d'eau et 25 g de gros sel puis y plonger les filets de Saint-Pierre pendant 5 min. ◆ Billes de tomate. Ébouillanter et peler 2 tomates. Assaisonner avec du sel et de la poudre de vanille. • Découper des billes de chair de tomate avant de les couler dans des petits moules Silpat de 1,5 cm de diamètre. • Réserver au congélateur. ◆ Porter 25 cl d'eau de tomate à ébullition avec la gélatine végétale.

Assaisonner et réserver le laquage au chaud. • Démouler les billes de tomate puis piquer avec un pic en bois. ◆ Tremper dans le laquage à deux reprises. • Réserver qu réfriaérateur. • Avant de servir, faire chauffer au four vapeur à basse température. • Les pickles de tomate. Ébouillanter et peler les mini-tomates. ◆ Mélanger dans une casserole 10 cl d'eau, le vinaigre et le sucre. ◆ Chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit fondu, verser dans un moule et laisser refroidir. • Lorsque la marinade est froide. ajouter les grains de vanille puis laisser les tomates mariner. • Au moment de servir, réchauffer les tomates au four à 150 °C (th. 5), légèrement lustrées avec la marinade.

Bouillon tomate-rhum. Faire suer les échalotes avec 1 noisette de beurre. Déglacer avec le rhum puis faire réduire de moitié. ◆ Ajouter 100 cl d'eau de tomate puis faire réduire jusqu'à obtention de la bonne acidité. • Fil-vanille-tomate-rhum. Faire chauffer le bouillon





Œuf de poule mollet

POUR 4 PERSONNES 4 œufs extra-frais 21 d'eau 20 cl de vinaigre Fleur de sel 12 tomates 1 L d'eau minérale 100 g de galangal (sorte de gingembre) 8 feuilles de aélatine 120 g de beurre 130 a de câpres

10 a d'œufs

15 g de jaunes d'œuf 10 a de vinaigre de câpres

d'amandes 5 g de poudre à lever 1 kg de tomates 6 tomates fraîches en brunoise 40 g de miel liquide 40 g de sucre 10 cl de vinaigre balsamique blanc 2 gousses d'ail 2 piments oiseau 3 petits morceaux de galangal 4 a de sel fin

◆ Émulsion. Couper les tomates en quartiers, ajouter l'eau à hauteur, mixer et porter à ébuliition. Passer au chinois étamine puis rectifier l'assaisonnement. ◆ Faire infuser 1 1 itre d'eau de tomate avec le galangal.
Coller avec les feuilles de gélatine. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz et réserver au frais. • Œuf. Décoquiller les ceufs dans des ramequins individuels. Faire bouillir l'eau minérale avec le vinaigre. ◆ À frémissement, verser un à un les œufs dans l'eau. ◆ Ramener le blanc vers le jaune. ◆ Laisser cuire 3 à 4 min. ◆ Mettre les œufs dans la glace en les posant sur un papier absorbant. • Crumble. Mélanger 100 a de câpres et le beurre au blender. • Ajouter les œufs, le vinaigre, la farine et les poudres puis mélanger à la spatule. • Étaler au rouleau à 4 mm entre 2 feuilles. ◆ Cuire à 170 °C (th. 5-6) pendant 3 min puis couper des carrés réguliers.

Poursuivre la cuisson 8 min. • Chutney. Monder le kg de tomates puis les couper en 4. ◆ Enlever les pépins et le cœur, garder les pétales et les couper en brunoise puis réserver. • Mélanger le miel, le sucre et le vinaigre balsamique. Laisser réduire et ajouter les tomates (garder 6 tomates en brunoise) ainsi que l'ail, les piments, les morceaux de galangal et le sel. • Laisser compoter le chutney et infuser le galangal. • Laisser refroidir puis retirer les épices et réserver. • Ajouter la brunoise de tomates, le reste des câpres et les olives Taggiasche. • Présentation. Plonger les œufs dans une casserole d'eau chaude. • Au centre de l'assiette, déposer un rond de chutney avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. • Placer l'œuf tiède par-dessus. ◆ Couler l'émulsion autour, terminer avec les carrés de crumble. • Ajouter la fleur de sel et déguster.

Homard breton. dashi de fruits rouges

1/2 pied de céleri

branche blanc

1 noix de beurre

15 cl de bouillon

4 fraises des bois

12 tiges de coriandre

15 a de beurre doux

de légumes

8 framboises

20 groseilles

Fleur de sel

Sel fin

POUR 4 PERSONNES 2 pièces de homard de 700 g 100 a de beurre de homard 50 cl d'eau 10 g de d'algues kombu séchées 15 a de bonite

10 g de fraises séchées

10 g de framboises séchées

150 a de farine

60 a de poudre

15 olives Taggiasche

◆ Base dashi. La veille, faire infuser le kombu dans l'eau. ♦ Porter à ébullition puis retirer, ajouter la bonite et laisser frémir 3 min. • Filtrer. • Homard. Attacher le homard sur une fourchette pour qu'il se maintienne droit après cuisson.

Cuire 3 min dans une eau bouillante vinaigrée.

Détacher les pinces et laisser les encore 3 min. • Laisser refroidir dans la glace. • Décortiquer homards et pinces. ◆ Réserver. ◆ Céleri, Éplucher le céleri branche puis le tailler en cubes d'environ 1/2 cm de côté. ◆ Dans une casserole, faire cuire doucement avec 1 noix de beurre. • Ajouter 10 cl de bouillon de léaumes et laisser cuire jusqu'à évaporation du bouillon. • Quand le céleri est bien brillant, rectifier l'assaisonnement et réserver. ♦ Présentation. Faire infuser les fruits rouges séchés dans le bouillon dashi quelques minutes. • Saisir les homards et les pinces dans le beurre de homard. ◆ Embeurrer les fruits frais et les tiges de coriandre à l'aide du beurre et du bouillon de légumes restant. • Dresser les troncons de homard puis disposer les fruits, les dés de céleri et des tiges de coriandre. • Terminer par le dashi fruits rouge et la fleur de sel sur le homard. Riz au lait comme un

vacherin à la aariquette

12,5 cl d'eau

75 g de sucre

50 g de glucose

50 cl de lait entier

50 g de noix de coco

250 g de gariguettes

35 g de noix de coco

Quelques petites

pousses de saison

POUR 4 PERSONNES 50 g de riz rond 37,5 cl d'eau 25 cl de lait 250 g de purée de noix de coco 1/2 aousse de vanille 25 a de sucre

Fleur de sel 13 a de Malibu coco

7 g de beurre 450 a de gariquettes

♦ Riz au lait. Faire bouillir le riz dans 25 cl d'eau pour retirer l'amidon, égoutter, verser de l'eau froide sur le riz afin qu'il refroidisse, laisser égoutter et réserver. • Mettre le riz, le lait, la purée de noix de coco, la vanille, le sucre et le sel dans une casserole. ◆ Faire cuire à petit feu (environ 15 min),

du riz puis réserver. • Sorbet fraise. Faire chauffer 12.5 cl d'eau et le glucose à 50 °C, ajouter le sucre et laisser bouillir.

Verser sur les fraises équeutées puis mixer et laissez refroidir. • Turbiner. • Mettre en poche puis garnir des demi-sphères, les lisser à l'aide d'une spatule puis les mettre au congélateur. • Une fois pris, démouler et réserver les dômes dans une boîte puis remettre au congélateur en attendant le dressage. (Sans turbine à glace acheter un sorbet artisanal). • Émulsion de lait. Faire bouillir le lait entier, verser la coco râpée et laisser infuser 30 min puis passer au chinois.
Filmer la casserole et maintenir à 60/70 °C, sur le plus petit feu possible. • Présentation. Réaliser des copeaux de noix de coco à l'aide d'un économe Équeuter puis couper les fraises en quartiers Mixer le lait avec un mixer plongeant, de préférence à l'aide d'un disque à émulsionner, et attendre 2 min que l'émulsion se stabilise. • Mouler environ 75 a de riz au lait dans une assiette creuse à l'aide d'un cercle d'environ 11 cm, poser 3 dômes de sorbet et auelaues auartiers de fraises. • Disposer ensuite les copeaux de

tout en remugnt de temps en temps. • Ajouter

le Malibu et le beurre afin de stopper la cuisson

Œuf à la neige et pralines roses

noix de coco, quelques petites pousses et à

l'aide de 2 petites cuillères, disposer quelques

points d'émulsion de lait. Servir aussitôt.

POUR 6 PERSONNES 50 cl de lait

6 jaunes d'œuf

6 blancs d'œuf

1 aousse de vanille de baies roses 20 g de pralines roses 195 g de sucre concassées

> 3 g de baies roses concassées finement

3 a de poudre

20 g de pralines roses

◆ Crème anglaise. Chauffer le lait avec la gousse de vanille. • Mélanger 125 g de sucre avec les jaunes d'œufs. • Verser un peu de lait chaud sur les jaunes et le sucre, puis remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. • Filtrer au chinois puis refroidir dans un bain-marie d'eau froide avec glaçons. • Blancs en neige. Dans une cuve de batteur, verser les blancs et 70 g de sucre et monter jusqu'à obtention de blancs souples. Ajouter les pralines roses concassées puis la poudre de baies roses. ♦ Avec la spatule, mettre en poche. • À l'aide de la poche à douille, pocher dans un moule en silicone en forme de fleur puis cuire au four à micro-ondes pendant 1 min à 600 W. ◆ Présentation. Garnir des assiettes creuses de crème anglaise puis déposer les blancs en neige.

Saupoudrer le tout de pralines roses et de poudre de baies roses.

