

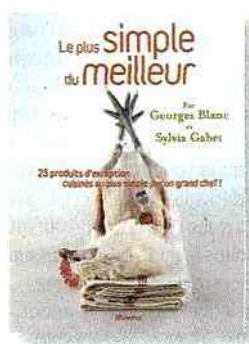
Grands produits cuisinés simplement



Georges Blanc, chef de L'Ancienne Auberge.

Les livres de cuisine des grands chefs se succèdent et se ressemblent sans jamais vraiment se soucier du particulier. Chacun y va de ses recettes, plus sophistiquées les unes que les autres, dont la plupart sont d'autant moins réalisables par le commun des mortels qu'il ne dispose pas de tous les ustensiles nécessaires et que la plupart des secrets de réussite de la formule n'y sont pas indiqués. Cela n'empêche pas l'édition de faire abattre chaque année des milliers d'hectares de précieuses forêts pour rien. Telle n'a pas été la démarche de Georges Blanc le grand chef de Vonnas, successeur d'une dynastie de cuisinières ayant participé au renom gastronomique de la France. Une cuisine que l'on peut encore déguster à L'Ancienne Auberge, le bistrot de campagne que Georges Blanc a refondé à l'identique du restaurant historique de La Mère Blanc, juste en face du prestigieux établissement triplement étoilé au *Guide Michelin* où une carte de plats contemporains très élaborés est proposée aux clients de ce superbe Relais & Châteaux.

« Le plus simple du meilleur », tel est le concept envisagé par le chef de Vonnas quand il a décidé de se lancer dans l'aventure d'un livre de cuisine pratique et pragmatique, accessible à tous et suffisamment détaillé pour qu'un néophyte puisse réussir les recettes sans être passé par l'Ecole hôtelière. Comme l'indique son titre, le principe consiste à se procurer une denrée noble et de la mettre en valeur le plus simplement possible. A une époque où l'on se soucie de refaire une cuisine de haute qualité à la maison, cet ouvrage est l'outil idéal pour réaliser des prouesses gastronomiques sans avoir



à reprendre la cuisine après le service. Georges Blanc a présélectionné 25 produits d'exception, de l'huître à la truffe en passant par la coquille Saint-Jacques, le bar et le homard,

mais aussi l'agneau, le bœuf et la volaille de Bresse, sans oublier les légumes, les champignons et les fruits. Pas moins de deux recettes par produit, soit 50 occasions de préparer un délicieux repas sans se prendre la tête.

Voici quelques chefs-d'œuvre réalisés avec la complicité de Sylvia Gabet, dont l'expérience a permis à l'illustre cuisinier d'adapter son art aux réalités domestiques des particuliers en simplifiant les gestes, les découpes, les cuissons, la liste des ingrédients, tout en utilisant du matériel courant. Pour les avoir testées, nous confirmons que ces recettes sont d'une facilité exemplaire. A titre d'essai, nous en avons sélectionné cinq parmi les plus représentatives, que nous livrons ci-contre afin que le lecteur puisse s'entraîner. Un exercice qui ne manquera pas de révéler des talents de cordon-bleu insoupçonnés. Bon appétit. ■

Le Plus Simple du meilleur, de Georges Blanc et Sylvia Gabet, Minerva, 183 p., 29,90 €



Côtes de bœuf en cocotte

Ingrédients pour 6 personnes

2 côtes de bœuf bien mûres de 650 g chacune avec os
150 g de beurre
sel et poivre

Si vous ne disposez pas d'un ustensile assez grand pour cuire les deux côtes à la fois, procédez en deux temps en cuisant une par une. Sortez la viande du réfrigérateur une heure avant cuisson afin de la mettre à température ambiante. Salez-la dessus et dessous le plus uniformément possible. Placez une cocotte sur le feu vif avec 50 g de beurre et saisissez la viande environ 4 min de chaque côté. Retournez la viande sans la piquer puis baissez le feu et arrosez les pièces en permanence pendant 18 min environ afin que la viande ne soit jamais en contact avec l'air. Ajoutez quelques noisettes de beurre au fur et à mesure afin d'éviter une trop grande caramélisation du beurre de cuisson. Retournez les côtes une dernière fois pour harmoniser la cuisson sur chaque face. Eteignez le feu, couvercle entrouvert afin d'éviter l'humidité due à la condensation qui ramollirait la viande et laissez ainsi reposer la viande durant 20 min, soit un temps égal à celui de la cuisson, afin que les sucres se reconstituent à l'intérieur des chairs. Poivrez la viande et découpez-la dans le sens de la largeur en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Réservez sur des assiettes préchauffées. Décollez les sucres de cuisson de la cocotte avec un petit verre d'eau puis portez à ébullition en grattant à l'aide d'une spatule. Versez un cordon de sauce dans chaque assiette. Accompagnez d'un gratin de légumes, de haricots verts au beurre ou de pommes sautées. A déguster avec un bon bourgogne rouge de la Côte de Nuits. ■

LES RECETTES DE GEORGES BLANC

Noix de saint-jacques et purée de topinambours

Ingrédients pour 6 personnes

18 noix de coquilles Saint-Jacques parées
300 g de topinambours
1 cuiller à café d'huile d'olive
30 g de beurre
10 cl de crème liquide
Fleur de sel et poivre

Pour la sauce vinaigrette

Une cuiller à café de moutarde à l'ancienne, de ciboulette, d'aneth, de cerfeuil, de jus de citron, d'huile d'olive, de crème fleurette, sel et poivre



Lavez et coupez en deux les topinambours. Faites-les cuire 25 min environ à l'eau salée. Egouttez, pelez et mixez. Remettez la

casserole sur feu doux et desséchez la purée en remuant avec une spatule. Ajoutez le beurre ramolli et la crème liquide pour obtenir une texture onctueuse. Salez et poivrez, réservez au chaud. Préparez la vinaigrette en mélangeant les ingrédients. Déposez les noix de saint-jacques dans une poêle antiadhésive chaude juste arrosée d'un peu d'huile d'olive et saisissez-les 1 min de chaque côté. Assaisonnez de fleur de sel et poivre du moulin. Passez au four préchauffé à 220 °C (thermostat 7-8) pendant une minute. ■

Langoustines poêlées minute mayonnaise au basilic

Ingrédients pour 4 personnes

De 24 à 30 belles langoustines bien fraîches et pas trop petites (6 ou 7 par personne)
3 cuillers à soupe d'huile d'olive vierge
70 g de feuilles de basilic
30 cl d'huile de pépins de raisin
1 jaune d'œuf
1 cuiller à soupe de moutarde sel et poivre



Préparez l'huile de basilic en faisant blanchir 5 s les feuilles de basilic à l'eau bouillante, égouttez-les et plongez-les

aussitôt dans un bain d'eau glacée pour fixer la couleur. Essuyez sur un papier absorbant. Mixez pendant 5 min au moins le basilic et l'huile de pépins de raisin jusqu'à l'obtention d'un joli vert. Montez la mayonnaise comme à votre habitude avec le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile de pépins de raisin au basilic. Saisissez les langoustines (par 6) dans une sauteuse à l'huile d'olive pendant 1 à 2 min, selon leur grosseur. Attention, cela va assez vite, surveillez bien la cuisson en décortiquant une pièce. Servez les langoustines tièdes, mais fermes, avec la mayonnaise au basilic. ■

Asperges blanches en mousseline printanière

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg d'asperges blanches de gros calibre
2 cuillers à soupe de vinaigre de vin blanc
3 jaunes d'œufs
250 g de beurre
1 cuiller à café de jus de citron
1 cuiller à soupe de crème fleurette entière
1 grosse pincée de cerfeuil ciselé
1 grosse pincée d'estragon ciselé
1 grosse pincée de ciboulette ciselée
brins d'herbe de chaque sorte en parure sel et poivre



Coupez les pieds d'asperges, pelez-les et lavez-les. Faites-les cuire dans un grand récipient d'eau salée durant 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles n'opposent

qu'une légère résistance à la pointe du couteau. Préparez la mousseline dans une casserole en faisant réduire des deux tiers 4 cuillers à soupe d'eau et les 2 cuillers de vinaigre, additionnées de poivre et sel. Ajoutez une cuiller à soupe d'eau et les jaunes d'œufs, puis montez la sauce avec le beurre fondu en incorporant progressivement et en fouettant. Versez le jus de citron et réservez au chaud. Fouettez la crème et incorporez-la à la sauce juste avant de servir, ainsi que les herbes ciselées, avec quelques herbes supplémentaires, en parure. ■

Saumon mariné façon « gravlax »

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet de saumon entier
4 tranches de pain de mie brioché

Marinade

60 g de gros sel
60 g de sucre
1 cuiller à café de zeste d'orange
1 cuiller à café de zeste de citron vert
40 g de graines de coriandre
Vinaigrette au gingembre
10 cl d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de sauce soja
1 cuiller à café

La veille, préparez la marinade en mélangeant le gros sel et le sucre, les zestes d'agrumes et la coriandre écrasée. Mettez le filet de saumon dans un plat et couvrez-le avec ce mélange. Laissez mariner 12 h au réfrigérateur. Le lendemain, rincez le saumon mariné à l'eau froide et essuyez-le avec du papier absorbant. Préparez la vinaigrette au gingembre en mélangeant tous les ingrédients dans un bol. Coupez le saumon transversalement en 12 fines tranches. Badigeonnez-les de vinaigrette au gingembre. Faites griller les tranches de pain et servez aussitôt. ■

