

# Cuisine d'été

Les grands chefs  
de l'Est vous présentent  
leurs recettes !

5€

+ de 85  
recettes

Frédéric ANTON  
Christelle BRUA  
Jean-Georges KLEIN  
Patrick HENRIROUX  
Michel KAYSER  
Reine SAMMUT  
François DUTHEY  
Hugues DROZ  
Frédéric SANDRINI  
Patrick FRÉCHIN  
Philippe ZEIGER  
Pierre NÉGREVERGNE  
Antoni SERRA  
Willy BARROIS  
Michel PHILIPPE  
Jérôme BADONNEL  
Lutz JANISCH  
Jean-Paul JEUNET  
Michel ROTH  
Jean-Michel LORAIN  
Georges BLANC

**L'EST**  
RÉPUBLICAIN

**VOSGES**  
Média

R 28478 - 0701 5,00 €



1<sup>er</sup> juillet 2011



## Pierre NÉGREVERGNE

### La Terrasse Mirabeau - Paris

Sous le pont Mirabeau coule la Seine... Juste à côté, sur la place de Barcelone, La Terrasse Mirabeau coule des jours heureux avec en cuisine le Meusien Pierre Négrevergne. Les platanes, la jolie terrasse en retrait de la route, la décontraction des passants dans ce quartier privilégié, confèrent une ambiance très sudiste. La cuisine est également pleine de soleil, de saveurs marquées et de générosité.

Pierre Négrevergne se distingue aussi par ses portions opulentes. La pâte en croûte maison arrive en tranches bien épaisses. Le tournedos de lieu jaune au chorizo, chutney de légumes à la mangue ou la souris d'agneau cuite à la vapeur d'épices laquée au miel ne sont pas que des évocations éthérées : il y a de la mâche, du goût, de la texture. Tout comme dans la poêlée de chipirons à l'ail confit ou le merveilleux Paris-Brest cuit à la minute avec sa sauce caramel qui pourrait aisément régaler deux ou trois personnes mais qui est bien pour un !

Pierre Négrevergne est un cuisinier qui magnifie les produits et régale les clients avec des menus à 25, 35 et 45 € à midi comme le soir... En plus, le chef meusien crée son propre vin en travaillant avec des vignerons du Bordelais et de la vallée du Rhône. Les recettes présentées ici figureront dans le livre qu'il termine pour l'enseigne Carrefour et qui sera disponible en fin d'année.

[www.terrasse-mirabeau.com](http://www.terrasse-mirabeau.com)



## TARTE AU FROMAGE BLANC

### et aux framboises

#### Ingédients

pour 4 personnes

#### Pâte Brisée sucrée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 2,5 cl de lait
- 1 jaune d'œuf

#### Appareil fromage blanc

- 70 g de fromage blanc égoutté
- 15 g de sucre semoule
- 40 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de féculé ou de maïzena
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf monté avec 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 50 g de framboises
- 10 g de sucre glace

#### Pâte Brisée sucrée

Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre tamperé en petits morceaux. Malaxer le tout avec les doigts, c'est encore la meilleure façon de faire. Ajouter le lait et le jaune d'œuf, afin d'obtenir une boule. Mettre au frais. J'étale ma pâte dans mon plat et je pose dessus un papier sulfurisé que je recouvre un lit d'haricots secs qui me permet de pré cuire mon fond de tarte sans coloration (four à 160° pendant 10 minutes).

Je sors la pâte de mon plat pour en faciliter le refroidissement.

#### Appareil fromage blanc

J'assemble le sucre semoule au fromage blanc, le mascarpone, la maïzena et je mélange l'ensemble au fouet de façon énergique. J'incorpore l'œuf entier et le jaune, là aussi je m'assure de bien mélanger le tout. Je laisse reposer.

En parallèle, je monte un blanc d'œuf en neige. Une fois obtenu, j'ajoute une cuillère à soupe de sucre semoule. J'incorpore délicatement l'œuf monté en neige dans l'appareil à fromage blanc.

Je verse l'appareil dans le fond de tarte précuite au début de ma recette.

Je dispose quelques framboises, avant de mettre au four à 180° pendant 10 minutes afin d'obtenir une jolie coloration appétissante.

A la sortie du four, je saupoudre d'un nuage de sucre glace.

#### Astuce du Chef

Selon la saison, je vous recommande d'adapter cette recette avec des pruneaux au vin rouge. Un véritable souvenir d'enfance.



## PIED DE COCHON

### pané au homard

#### Ingédients pour 4 personnes

- 3 pieds de cochon
- 150 g d'échine de porc avec os
- 1 échalote
- 1 botte de persil plat
- 1 botte d'estragon
- 5 cl de vin blanc
- 3 clous de girofle
- 300 g de chapelure
- 2 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 150 g de farine
- ½ oignons
- 1 carotte
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre
- 3 branches d'estragon
- 2 homards de 500 g
- 1 l d'huile d'arachide
- 1 noisette de beurre

#### Préparation du bouillon de cuisson

Dans une grosse casserole d'eau, je mets l'oignon clouté de girofle, la carotte, la branche de thym, la feuille de laurier, les trois brins d'estragon, une pincée de sel et de poivre du moulin.

Je porte le tout à ébullition puis je plonge les homards entiers dans le bouillon et je les cuis 5 minutes. A l'issue de cette cuisson, j'égoutte les homards. Une fois refroidi, je les décortique et je les mets au réfrigérateur.

Pour ma part, je conserve les têtes qui me serviront à élaborer une décoration originale et soignée.

Je plonge ensuite les 3 pieds de cochon dans l'eau de cuisson des homards et je les fait mijoter à feu doux pendant 1 h 30.

Parallèlement, je fais rôtir au four durant 30 minutes l'échine de porc avec un peu de matière grasse, le tout assaisonné et couvert d'un papier d'aluminium.

Une fois les pieds de cochon cuits, je les désosse et je retire consciencieusement tous les morceaux de cartilages.

Dans une casserole je fais revenir l'échalote hachée avec une noisette de beurre. Je déglace au vin blanc. J'ajoute une cuillère à soupe de persil plat et une cuillère à soupe d'estragon et je cuis à feu doux durant 2 minutes.

Ensuite, je coupe grossièrement l'échine de porc cuite que je mélange aux pieds de cochon. J'ajoute les échalotes cuites et je rectifie l'assaisonnement.

Je déroule une bande de film alimentaire sur le plan de travail sur laquelle je dispose une grosse cuillère du mélange pied de cochon/échine, j'y dépose ensuite une ½ queue de homard. A cette étape de création, j'enroule le tout pour former des jolis cylindres, réguliers. Et je laisse chaque rouleau durcir durant 2 heures au réfrigérateur pour obtenir un assemblage ferme et réussi.

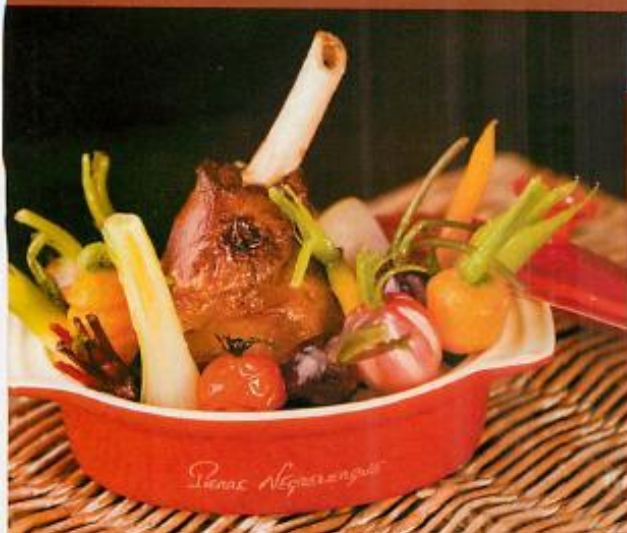
#### Opération de panage

Pour cette dernière phase de préparation, je retire les films de mes cylindres et je les roule dans un premier temps dans une assiette de farine puis dans une assiette dans laquelle j'ai battu des œufs entiers avec un peu de crème. Troisième et dernière étape, je les roule dans la chapelure.

Mes pieds de cochons au homard sont enfin prêt à passer à la friteuse ou à défaut dans une poêle avec de la matière grasse pour leur donner une jolie coloration brune.

#### Astuce du Chef

Pour vous assurez de la bonne tenue et d'un meilleur croustillant, je vous conseille d'effectuer deux fois l'opération de panage.



## SOURIS D'AGNEAU

cuite à la vapeur d'épices  
et juste laquée

Je mets les souris d'agneau dans un papier sulfurisé avec une pincée de sel et de poivre du moulin, 1 cuillère à café de Raz el hanout\*, un filet d'huile d'olive et le miel.

Je confectionne de belles papillotes que je cuis dans un four vapeur ou dans une couscoussière pendant 1h30.

Je vérifie avec la pointe d'un couteau la cuisson des souris d'agneau : il faut que la lame rentre sans résistance.

Je retire les souris d'agneau de leurs papillotes et je les dispose dans mes plats. Je récupère le jus de cuisson que je fais réduire de moitié dans une casserole. Puis je fais gonfler les raisins blonds dans ce jus réduit.

Je nappe les souris d'agneau de leur jus et je mets au four (200°) et j'arrose toutes les 5 minutes afin de les glacer, d'obtenir une coloration brillante et cela évitera l'assèchement de l'agneau.

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d'agneau
- 1 cas de Raz el hanout (mélange d'épices)
- 30 g de miel
- 60 g de raisin blond
- 1 cas d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

### Conseils du chef

Je vous recommande avec cette viande fondante et légèrement sucrée, un vin méditerranéen qui saura mettre en exergue votre plat.



## TOMATES CERISES multicolores

au caramel façon Pomme d'Amour

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 barquette de tomates cerise multicolores
- 250 g de sucre semoule
- 30 g de glucose (disponible chez votre pâtissier)
- 100 g de graine pavot
- 50 g de graine de sésame torréfiée
- 100 g d'eau

Avant tout, laver les tomates à l'eau claire puis les piquer sur un bâtonnet.

### Préparation du caramel

Je mets dans un premier temps le sucre semoule, le glucose puis j'ajoute l'eau dans la casserole. Je porte à ébullition jusqu'à obtenir un caramel à la coloration brun clair.

Pendant ce temps, je dépose les graines de pavot et de sésames torréfiés sur une assiette en couche épaisse, soyez généreux.

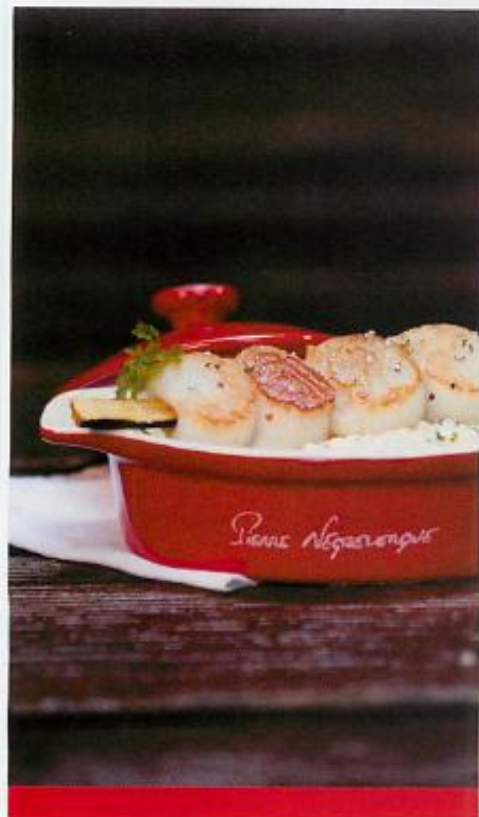
Une fois le caramel à température et donc isolé du feu, j'y plonge les tomates cerise à l'aide du pic en bois. Je fais attention d'effectuer cette opération avant que mon caramel ne durcisse.

Et je dépose délicatement ma tomate cerise sur les graines et je laisse refroidir quelques minutes pour laisser durcir le caramel.

### Dressage et astuce du chef

Pour une présentation originale, je vous conseille de planter vos tomates cerises sur un lit de glace pilée. Si vous n'avez pas de broyeur à glaçons il vous suffit de mettre les glaçons dans un torchon et de les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'utiliser votre robot ménager.

Mettre la glace pilée bien tassée dans le plat et piquer les tomates cerise façon pomme d'amour.



## NOIX DE ST-JACQUES

au bois de réglisse  
polenta crémeuse  
aux herbes

*Ingrédients pour 4 personnes*

- 2 bois de réglisse  
(que l'on peut trouver en pharmacie)
- 16 noix de Saint Jacques

**Sauce**

- Les herbes de St Jacques  
(demander à votre poissonnier)
- 15 cl de lait entier
- 15 cl de crème liquide
- 10 cl de \*Noilly Prat (Vermouth)  
ou de vin blanc
- 2 échalotes
- 1 branche de thym
- 1 branche de laurier
- 50 g de beurre frais

**Polenta crémeuse**

- 30 cl de lait entier
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de semoule de maïs
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de ciboulette



A l'aide d'un couteau je fends en 2 parties les bâtons de réglisse. Je pique en brochette 4 noix de St Jacques par bâtonnet de réglisse. Je réserve mes brochettes durant 2 heures au réfrigérateur afin d'avoir l'échange des parfums entre le bois de réglisse et les noix de St Jacques.

**Confectionner la crème de St Jacques**

Il est important de prendre soin de bien nettoyer à l'eau courante les barbes de St Jacques que j'égoutte.

Puis je fais blondir au beurre 2 belles échalotes émincées auxquelles j'ajoute les barbes de St Jacques bien égouttées et je mélange le tout sur le feu vif. Mettre le Noilly Prat\* ou le vin blanc, selon ce dont vous disposez, et patienter quelques minutes jusqu'à ce que le volume réduise de moitié.

Ensuite, j'ajoute la crème liquide, le lait entier, la branche de thym et la feuille de laurier. J'assaisonne avec une pincée de sel et de poivre.

Je laisse mijoter durant 30 minutes pour que les parfums puissent se diffuser.

Ensuite je passe au tamis fin avant d'y ajouter le beurre frais. Prenez soin de vérifier l'assaisonnement auquel cas ajuster selon votre goût. Faites attention tout de même la réduction concentre les saveurs en sel.

Je saisie les brochettes dans une poêle très chaude et légèrement huilée, pour obtenir une belle coloration mais également une fine couche naturelle croquante de la Saint-Jacques.

**Polenta crémeuse**

Je mets à bouillir le lait entier et la crème liquide que j'assaisonne d'une pincée de sel et de poivre. A l'aide d'un fouet, j'incorpore la semoule de maïs. Mélanger régulièrement sur feu doux pour obtenir une texture crémeuse et bien évidemment sans grumeaux. Il faut toujours prendre soin de vérifier l'assaisonnement et d'ajuster selon son goût.

En fin de cuisson j'ajoute 2 cuillères à soupe de persil plat haché et 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée.

**Conseil du Chef**

La subtilité de cette recette repose sur l'échange de parfum entre les bâtonnets de réglisse et la noix de Saint Jacques. N'hésitez pas à préparer vos brochettes à l'avance, pourquoi pas la veille de votre déjeuner ou dîner.