

# RÉVEILLONS-NOUS!

LES PLATS «TRADI» SONT FURIEUSEMENT TENDANCE. DÈS LORS, POUR DES REPAS DE FÊTES AUSSI CHALEUREUX QUE SAVOUREUX, ON SE LANCE SANS COMPLEXES DANS LES RECETTES GOURMANDES DE L'ÉQUIPE DU BISTROT DU LION D'OR, À CAROUGE (GE)

TEXTE JENNIFER SEGUI PHOTO CORINNE SPORRER

## L'ENTRÉE

*Noix de coquilles Saint Jacques des côtes bretonnes et cardons genevois AOC Plainpalais gratinés, jus de cresson du Pays*

Pour 4 personnes

### Ingrédients:

- 8 noix de Saint-Jacques
- 750 gr de cardons entiers
- 1 feuille de laurier
- 1/2 citron
- 40 g de beurre demi-sel
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 5 g de sel fin
- 3 g de poivre noir moulu
- Une pincée de piment d'Espelette
- 1 petite lichette de cognac
- 50 g de cresson du Pays
- 5 cl huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de xérès

### Préparation

Eplucher les branches de cardons et retirer les fibres superficielles (comme vous feriez pour les côtes de bettes par exemple)

Les réserver dans l'eau légèrement citronnée. Les tailler en mirepoix (gros dés) et les cuire à feu doux pendant 40 minutes dans un bouillon de légumes agrémenté de la feuille de laurier. Une fois cuits et fondants, les égoutter et réserver au frais.

Réaliser un roux en mélangeant 40 gr de beurre fondu et 40 gr de farine dans une casserole.

Ajouter les 50 cl de lait et laisser cuire en tournant de temps en temps pour faire une béchamel. Ajouter les cardons à cette préparation. Puis assaisonner de sel fin, poivre noir moulu et piment d'Espelette. Ajouter enfin quelques gouttes de jus de citron et une lichette de cognac qui fera ressortir le goût de vos cardons. Laver votre cresson, le blanchir dans une eau bouillante quelques minutes et débarrasser. Le mixer en ajoutant le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive.

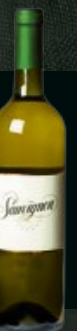
### Dressage

Disposer l'appareil des cardons dans un cercle plutôt bas de 9 cm de diamètre et gratiner au four 5 minutes. Retirer du four, découper chaque noix de Saint-Jacques en quatre lamelles fines dans la hauteur et placer vos lamelles par-dessus vos cardons. Assaisonner les Saint Jacques de sel, poivre et piment d'Espelette et dresser dans une assiette. Enlever le cercle et verser autour votre jus de cresson. Servir immédiatement.

### LE VIN QUI LUI VA

Sauvignon blanc Barrique non filtré, 2016, Domaine des Curiades, à Lully (GE)

«Le démarrage parfait! Un sauvignon de la région de Genève expressif mais tendu, élevage léger et hyper frais. L'odeur des Saint-Jacques et l'onctuosité du gratin de cardons ne feront qu'un avec ce vin!»



**LE PLAT**

**Maigre sauvage aux légumes d'antan, sauce poulette**

Pour 4 personnes

- Ingrédients:**
- 4 pavés de maigre de 180 gr
  - 4 cl huile d olive
  - 1 branche de thym
  - 2 gousses d'ail
  - 100 gr de beurre demi-sel
  - 1/2 litre de bouillon de volaille
  - 2 jaunes d'œufs fermier
  - 1/4 litre de crème liquide
  - 1/2 litre de lait
  - 60 gr de farine
  - 60 gr de beurre
  - 1 trait de jus de citron
  - 1 kg de gros sel
  - 2 kg de pomme de terre bintje ou agria
  - 1 pièce de rutabaga
  - 2 panais
  - 6 salsifis

**Préparation**

**Purée de pomme de terre:** Laver les pommes de terre et les enrouler une par une dans du papier aluminium. Les placer sur une plaque à four préalablement garnie d'un lit de gros sel et cuire 1h30 à 160 degrés. Eplucher les pommes de terre cuites et réaliser la purée en mélangeant avec le lait, le beurre demi-sel, le piment d Espelette et l'ail passé au presse-ail.

**Sauce poulette:** Réaliser un roux avec la farine et le beurre. Mouiller au bouillon de volaille et ajouter la crème liquide. Réduire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance qui nappe une cuillère. Avant de servir, chauffer la sauce et ajouter les jaunes d'œufs, le jus de citron et mélanger. Ne pas recuire la sauce une fois les jaunes d'œuf incorporés.

**ASTUCE:** En cas d'allergie, la farine de blé peut être remplacée par de la féculé de pomme de terre

**Légumes:** Eplucher les légumes et les laver. Tailler le rutabaga en quartiers et les salsifis en sifflets (en biais). Couper les topinambours en 2 ou 4 selon leur taille. Blanchir les légumes individuellement dans de l'eau salée (5 gr de gros sel par litre) Égoutter les légumes et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive en les assaisonnant selon votre goût de sel, poivre et piment d'Espelette

**Maigre:** Dans une poêle, verser l'huile d'olive, le thym et l'ail écrasé. Y cuire le poisson à l'unilatérale côté peau puis, ajouter quelques noisettes de beurre pour arroser régulièrement la chair du poisson.

**Dressage**

Disposer un cercle de purée de pomme de terre dans le fond de l'assiette  
Disposer les légumes autour de la purée et poser par-dessus le pavé de maigre rôti. Ajouter autour la sauce poulette au dernier moment.

**LE VIN QUI LUI VA**

*Païen de Chamason, Simon Maye et Fils 2016*  
«Robe d'un jaune doré assez intense. Situé dans un registre exotique, le nez évoque aussi la truffe, les épices ainsi qu'une touche minérale. Pleine, riche, l'attaque évolue sur un corps large et ample qui s'allonge sur la longue finale aromatique aux accents d'épices orientales et de bois précieux!»



**L'ÉQUIPE** Au cœur du vieux Carouge, cet accueillant restaurant plusieurs fois centenaire propose une cuisine à l'image de son patron Stéphane Raynaud: généreuse et exigeante. Les meilleurs produits y sont déclinés en versions bistrotières, autour de recettes gourmandes et réconfortantes revisitées par l'aussi doué que passionné chef Benjamin Ansart. La carte, dans laquelle il est difficile de faire un choix, change toutes les cinq semaines. Côté desserts, c'est le pâtissier Sébastien Lesage (patisserie-lesage.com) qui joue les consultants pour des épiloues sucrés à la hauteur des bons petits plats de Benjamin.  
*Le bistrot du Lion d'Or, rue ancienne 53, à Carouge.*  
[leliondor.lebistrot.ch](http://leliondor.lebistrot.ch)

**LE DESSERT**

**Tarte au chocolat-passion et sa mousse «Grand-mère» chocolat au lait**

Pour 4 personnes

- Ingrédients:**
- Mousse chocolat «grand-mère» au lait**
  - 280 g de chocolat au lait
  - 100 gr de crème liquide
  - 45 g de jaune d'œuf
  - 25 g de sucre glace
  - 500 g de crème fouettée
  - Crèmeux passion**
  - 170 gr de crème liquide
  - 63 g de jaune d'œuf
  - 150 gr de purée passion (en épicerie fines ou bio)
  - 160 gr de chocolat lait
  - 25 gr de chocolat noir 65%
  - Pâte sablée amandes**
  - 200 gr de beurre
  - 2 gr de sel
  - 100 gr de poudre d'amandes
  - 180 gr de sucre
  - 455 gr de farine
  - 100 gr d'œuf

**Préparation**

**La veille:** Préparer la mousse au chocolat pour qu'elle soit plus onctueuse. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au fouet ou au batteur. Faire fondre délicatement dans une casserole la crème liquide et le chocolat au lait. Ajouter délicatement sur le mélange de sucre et d'œufs, puis ajouter la crème fouettée, débarrasser dans un cul-de-poule ou saladier, filmer au contact et mettre au frais.

**Crèmeux passion:** Chauffer la crème liquide ainsi que la purée de passion. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer le liquide à celui-ci et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Votre appareil doit prendre la consistance d'une crème anglaise. Verser sur le chocolat et mixer le tout. Garder à température ambiante

**Pâte sablée amandes:** Tamiser la farine dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre légèrement ramolli préalablement coupé en petits dés. Incorporer délicatement le beurre avec la farine. La pâte commence à avoir une structure sablonneuse un peu comme un crumble. Faire un puit et ajouter le reste des ingrédients. Former une boule et réserver au moins 2 heures au frais.

**Le lendemain:** Étaler votre pâte et la cuire à blanc à 160 degrés pendant 16 minutes. Une fois cuite, la laisser refroidir. Remplir le fond de tarte avec le crèmeux passion et placer au frais pendant 2 heures.

**Dressage**

Mettre votre tarte sur le plat de présentation ou sur une assiette. Sur le dessus, déposer une belle quenelle gourmande de mousse au chocolat au lait. Servir immédiatement.

**L'ALCOOL QUI LUI VA**

*Saké au Yuzu Miyako Bijin*  
«Un nez explosif d'agrumes frais. La bouche, équilibrée et gourmande, apporte beaucoup de fraîcheur au dessert au chocolat pour seulement 7 degrés d'alcool.»

