

L'OFFICIEL⁺ HOMMES

Numéro 22
15 novembre 2011

L'ART DU BONHEUR

More Information: www.lofficiel.com
© 2011 L



Couscous de C. Pelé

- Côtés d'agneau
- Côtés d'agneau
- Merguez
- Légumes: tomates
poivrons
aubergines
courgettes
carottes
fenouil
pois chiches
ail
oignons
thym
romarin
- Semoule moqueune
- Beurre
- Huile d'olive
- Harissa
- Hazelnuts

- Dans une grande casserole, faire revenir le collier d'agneau avec de l'oignon, de l'ail, du thym, du romarin, de la harissa et de l'ajonjolie.
- Mouiller largement à l'eau.
Ajouter des tomates. Saler.
- Faire bouillir et écumer.
- Cuire pendant 1h30 à feu bas.
- Lorsque le bouillon est impuissant, ajouter des poivrons préalablement épluchés et coupés en morceaux, les navets et les carottes également épluchés et coupés en morceaux dans un second temps. Ajouter ensuite le fenouil, puis les courgettes et les pois chiches. L'ordre des légumes est très important pour le cuisson.
- Cuire pendant 30 minutes, à couvert.
- Faire cuire les côtés d'agneau et les merguez à part.
- Pour la semoule, faire monter à ébullition de l'eau salée (poids idoine à la semoule), égoutter la semoule à l'huile d'olive. Quand l'eau bout, verser la semoule dans la casserole, couvrir la casserole et laisser cuire 5 minutes.
- Mettre la semoule dans un récipient, la végétarier ajouter un peu de beurre et la mettre au four.
- Servir votre couscous.



CHRISTOPHE PELÉ
Le Clarence

Recette pissaladière :

12 personnes :

Pâte à pain en 2 étapes :

Levain :

- 250 g farine
- 35 g levure boulangère
- 200 g eau tiède

détrempe :

- 750 g farine
- 30 g sel fin
- 30 g huile d'olive
- 200 g d'eau

Confit d'ail :

- 2 kg d'ail paille
- 100 ml huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail

Finitions :

- 50 g d'olives de Nice
- 50 g d'anchois au sel

Déroulé :

Eplucher les aïeux, émincer finement et les mettre à cuire dans une grande casserole avec l'huile d'olive, le bouquet garni, l'ail. Saler, poivrer, laisser cuire à feu doux pendant 45 min. retirer l'ail en fin de cuisson.

Préparez le levain : sur un plan de travail ou un cul de poule, mettre la farine, creuser une fontaine et ajouter la levure délayée dans l'eau tiède. Mélanger le tout et laissez pousser au chaud pour doubler de volume environ 30 minutes.

Mélangez ensuite tout les éléments de la détrempe farine + sel + eau + huile, travailler la pâte et y ajouter le levain.

Huiler une plaque à rebord de préférence et étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur, ajouter les aïeux, décorer avec anchois et olives.

Mettre au four pendant 18 minutes à 180 degrés.
Poivrez en sortant du four et déguster tiède !



JULIA SEDEFDJIAN

Le Baieta

DR

Ragoût d'agneau et Pappardelle

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 01h

Cuisson : 08h

Repos : 02h

Ingredients

Pour le ragoût :

- 1 épaule d'agneau
- 80 g d'oignons doux émincés
- 80 g de carottes lavées, épuchées et coupées en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées
- 30 ml de vinaigre de vin
- 60 ml de vin rouge
- 20 ml de rhum
- 600 ml de jus de cuisson de l'agneau
- Le zeste et le jus de 1 citron
- 15 g de harissa
- 4 g de romarin haché
- 10 ml d'huile d'olive
- 250 g de tomates très mûres
- 15 g de concentré de tomate
- 15 g d'ail confit
- 4 g de liquide de cuisson confits
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

avec le vinaigre, le vin et le rhum et laissez réduire. Ajoutez la viande et le jus de cuisson, et faites réduire jusqu'à obtenir d'une consistance épaisse. Ajoutez ensuite les autres ingrédients, sauf l'ail confit et le liquide de cuisson de citrons confits. Faites cuire le ragoût pendant 30 min à feu moyen en remuant régulièrement. Ajoutez enfin le jus de citron et l'ail confit et faites cuire 10 min de plus. Réservez la casserole au feu, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Pour les Pappardelle :

- 350 g de farine T45
- 200 g de semoule
- 30 g d'huile d'olive
- 750 g de jaunes d'œufs
- Sel

Préparation

Pour le ragoût :

La veille, préchauffez le four à 140°C. Assaisonnez l'épaule d'agneau de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Posez-la sur une grille placée sur une plaque et enfouissez pour 8h, sous huit centimètres. Le jour même, laissez refroidir jusqu'à pouvoir manipuler la viande. Épluchez-la en retirant l'excédent de gras. Réservez le jus recueilli au fond de la plaque.

Faites suer les oignons, la carotte et l'ail dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis déplacez-les

Pour les Pappardelle

Versez la farine et la semoule préalablement mélangées sur le plan de travail et creusez un puits. Incorporez-y les jaunes un à un, salez et travaillez la pâte du centre vers l'extérieur.

Lorsque la pâte commence à se former, ajoutez l'huile d'olive et pétrissez quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Laissez-la reposer au moins 2 heures.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâte, abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. Détaillez des bandes de 3 cm de large et de 20 cm de long et saupoudrez les de semoule pour éviter qu'elles se collent entre elles. Réservez au frais jusqu'à utilisation.

Dressage et finitions

Lavez et hachez finement les herbes fraîches. Hachez les olives. Taillez le zeste de citron en tranches.

Dans une casserole, faites réchauffer le ragoût et rectifiez l'assaisonnement. Faites cuire les pappardelle dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min environ, égouttez et ajoutez-les au ragoût. Mélangez bien les pâtes avec la sauce. Assaisonnez avec le jus de citron, le vinaigre de vin rouge et les fines herbes. Ajoutez le parmesan râpé puis mélangez le bien aux pâtes et à la sauce. Dresser dans une assiette et saupoudrez les olives hachées sur le dessus, lavez avec le zeste de citron, le piment d'Espelette et l'huile d'olive.

Ingredients

Pour le dressage et les finitions :

- fines herbes (ciboulette, estragon, aneth)
- olives de Kalamata
- le zeste et le jus de 1 citron
- quelques truits de parmesan de vin
- 80 g de parmesan râpé

GREG MARCHAND

Frenchie (à Paris et à Londres), Frenchie
To Go, Frenchie Bar à Vins, Frenchie Caviste

Volaille rôtie à l'origan frais et citron
(pour 4 personnes)

1 volaille jaune des Landes de 1,5 kg
1 citron jaune non traité - coupé en quartiers
100g de beurre
5cl d'huile de pépins de raisins
5 branches d'origan
sel, poivre du moulin
1 citron jaune non traité coupé en fines tranches d'1/2 cm
500g de pomme de terre de Noirmontier
25cl d'eau
100g d'amandes fraîches décaféinées dans du lait.

Préchauffer le four à 200°C.
Assaisonner de sel et poivre l'intérieur de la volaille puis farcir avec le citron jaune coupé en quartiers.
Barder la volaille, saler et poivrer.
Déposer la volaille sur les pommes de terre, verser l'eau.
Ajouter l'huile et napper la volaille de beurre.
Ajouter les branches d'origan sur la volaille et les tranches de citron sur les pommes de terre.
Glisser le plat au four et faire rôtir la volaille 55 minutes à 1 h.
Arroser avec le jus à mi-cuisson.
Au terme de la cuisson, la retirer du four, la découper en morceaux, remettre dans le plat avec les pommes de terre et ajouter les amandes fraîches décaféinées.

Cyril Lignac.

CYRIL LIGNAC

Le Quinzième, le Bar des Prés,
Aux Prés, le Chardenoux

Bouillon
Bouffeur.

- 500 g de cépes
- 100 g de foin gras
- 3 p. de Poivre long
- 1 cas de Poivre Sichuan
- 1 cas de Poivre Blanc
- 1 Bâton de citronnelle
- 1 Bouquet de foin
- 10 g de Racines de galanga
- 1 Bouquet de Basilic Thai
- 2 p. de cibettes
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 10 feuilles de coriandre bien jeunes
- Sel noir fumé
- huile d'olive
- Vinaigre de bonne qualité
- 1/2 L d'eau.

Préparation /

Gratter, laver et essuyer les cépes. Les tailler
en quartiers de 0,5 cm. Réserver au frais.
Ajouter les parures de cépes dans le bouillon d'origine.
Faire le foin gras en pellet d'air de 0,5 cm.

Dans une grande cocotte, porter l'eau à ébullition,
ajouter les épices, le foin et laisser infuser à couvert
pendant 20 min.

Tailler les cibettes en bâtonnets. Effeuiller la menthe et
la coriandre fraîche. Laver et bien sécher de ces légumes.

Déguster dans chaque assiette la quantité de cépes
de 100 g de foin gras et la bulbe fraîche.

Assaisonner avec le sel fumé, le poivre du moulin,
le vinaigre de bonne qualité et un trait d'huile d'olive.

Placer le bouillon d'origine au dernier moment et
le servir à part.

S.W.

Sylvestre Wahid

SYLVESTRE WAHID

Le Restaurant Gastronomique Sylvestre Wahid,
la Brasserie Thoumieux

Tronçon de maquereau de ligne,
légumière de feuille de bois.

Pour 4 personnes

Bois de salsifis

Laisser tremper le bois d'un salsifis épluché 5 heures dans du CALX (10 gr de CALX au 100 gr. d'eau)

(Le CALX est de la chaux éteinte).

Rincer puis passer au four à sec pendant 2 heures.

Couper en deux dans le sens de la longueur, enlever l'intérieur avec une cuillère, garder la membrane, faire sécher sur grille à température pendant une heure. Faire cuire à 150°C.

Une coloration marbrée va apparaître. Torsader les bandes de salsifis pour donner l'apparence d'une écorce d'arbre.

Poisson de ligne

2 maquereaux de 250 gr.

Saumure 100 gr de sel par litre d'eau.

Faire saumurer les filets 5 minutes.

Marinade maquereaux

10 gr de jus de citron

1 pièce de citron vert

60 gr d'huile d'olive

2 gr de poivre concassé

Sauce moutarde

300 gr. de moutarde

100 gr de miel

130 gr d'huile

60 gr d'eau

Progression

Mariner les tronçons de maquereaux dans l'huile de citron.

Laisser tiédir sur la porte du four.

Poser le tronçon enrobé de marinade, agrémenter de moutarde.

Ajouter le bois de salsifis.

Le squere.

CHRISTIAN LE SQUER

Le Cinq au George V

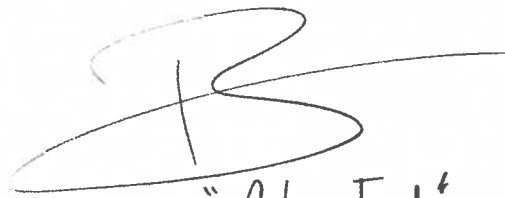
DR

Riz sauté & légumes de la veille.

Pour 4 personnes:

- 500 g riz blanc (dijon et).
- 4 œufs Bio.
- 4 artichauts piqués.
- 100 g petit pois frais.
- 4 pièces radis rouge.
- Sel / poivre
- huile olive & beurre.
- sauce soja 10 cl.
- huile de sésame 5 cl.
- ciboulette 2 t
- échalotes 1 t
- ail 1 t.
- cerfeuil 1 t

Dans une poêle anti-adhésive, mettre l'huile d'olive & le beurre & chauffer la poêle, puis verser le riz blanc - d'jé et, faire sauter le riz - puis - d'glace avec la sauce soja puis ajouter la ciboulette, les échalotes & l'ail hachés, laisser cuire 5 min tout en remuant. Faire cuire les œufs aux petits dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive puis ajouter les artichauts & les petits pois. Assaisonner sel & poivre puis ajouter les copeaux de radis & le cerfeuil.



"Life is Food"
Tomy.

TOMY GOUSSET
Tomy & Co, Hugo & Co