





72H AVEC ALEXANDRE GAUTHIER



ALEXANDRE GAUTHIER

BLANC D'ŒUF,
vinaigrette d'entrailles
"Guimauve, blanc d'œuf"

POUR 10 PERSONNES

500 g de blanc d'œufs
1 concombre
Foie de vive ou de lotte et
quelques boyaux
3 huîtres
Gros sel
Fleur de sel
Poivre du moulin
Filet d'huile d'arachide
5 anchois
Fleurs sauvages de myosotis

ROULEAUX DE BLANCS D'ŒUFS

Monter 500 g de blanc d'œufs en neige ferme. Étaler une bande de film plastique alimentaire le long d'une surface de travail. Remplir une poche à douille de blancs d'œufs mousseux et coucher sur le film un boudin de 3 cm de diamètre sur toute la longueur. Procéder rapidement pour que les blancs ne tombent pas. Rouler le film sur le boudin en serrant au maximum, nouer à chaque extrémité et cuire 6 minutes à 85 °C au four vapeur. Placer les rouleaux au frais. Quand les blancs d'œufs ont refroidi, retirer le film délicatement et les rouler avec les paumes des mains pour parfaire les cylindres. Détailler les guimauves en plusieurs tailles différentes.

DISQUES DE CONCOMBRE

Éplucher un concombre et le tailler à la mandoline sur 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce (compter 8 disques par personne).

VINAIGRETTE D'ENTRAILLES

Préparer les entrailles de poisson en plaçant le foie de vive ainsi que quelques boyaux au gros sel pendant 4 heures. Rincer longuement à l'eau claire. Ouvrir 3 huîtres et réserver le jus. Mixer 5 anchois à l'huile avec le jus des huîtres, les entrailles de poisson et un filet d'huile d'arachide.

DRESSAGE

Dresser les guimauves de tailles différentes côte à côte dans l'assiette et les recouvrir de disques de concombre. Parsemer de pousses de pourpier et de quelques fleurs sauvages de myosotis. Assaisonner avec fleur de sel, poivre du moulin et verser une vinaigrette d'entrailles au dernier moment.

AU CŒUR DE L'ASSIETTE

« Ce plat est né de l'alliance de deux éléments populaires. Ici, à Boulogne-sur-Mer, les pêcheurs étaient nombreux à conserver les entrailles des poissons pour les cuisiner en bouillon. De là, l'idée m'est venue d'en faire une vinaigrette forte en tradition et en goût. Après avoir été mises au sel, rincées et mixées avec une huître et de l'anchois, les entrailles de vive réveillent le reste du plat construit sur une association de fadeurs. Le blanc d'œuf, second produit très populaire a quant à lui été retravaillé à la manière d'une guimauve, mais sans sucre. Les yeux fermés, difficile de détecter la réalité qui pourrait tout autant se confondre avec une mozzarella légèrement émulsionnée. Sur le dessus des cylindres, le moelleux de la guimauve est rééquilibré par le croquant du concombre. Le tout est complété par des fleurs de myosotis sauvage et des feuilles de cresson d'eau poivrées. »





ALEXANDRE GAUTHIER

POUR 10 PERSONNES

4 grosses pommes de terre

Pralin salé500 g de noisettes non
mondées

500 g d'amandes mondées

50 g de cacahuètes

Fleur de sel

Poivre du moulin

1 càs d'huile d'arachide

Pommes de terre PRALIN

PRALIN

Torréfier les amandes, noisettes et cacahuètes au four en prenant soin d'obtenir une légère coloration uniforme même à l'intérieur des fruits. Laisser refroidir. Mixer tous les ingrédients au Thermomix une première fois. Laisser reposer le mélange au frais 4 heures minimum. Mixer à nouveau en insistant jusqu'à ce que le mélange soit liquéfié. Rectifier l'assaisonnement.

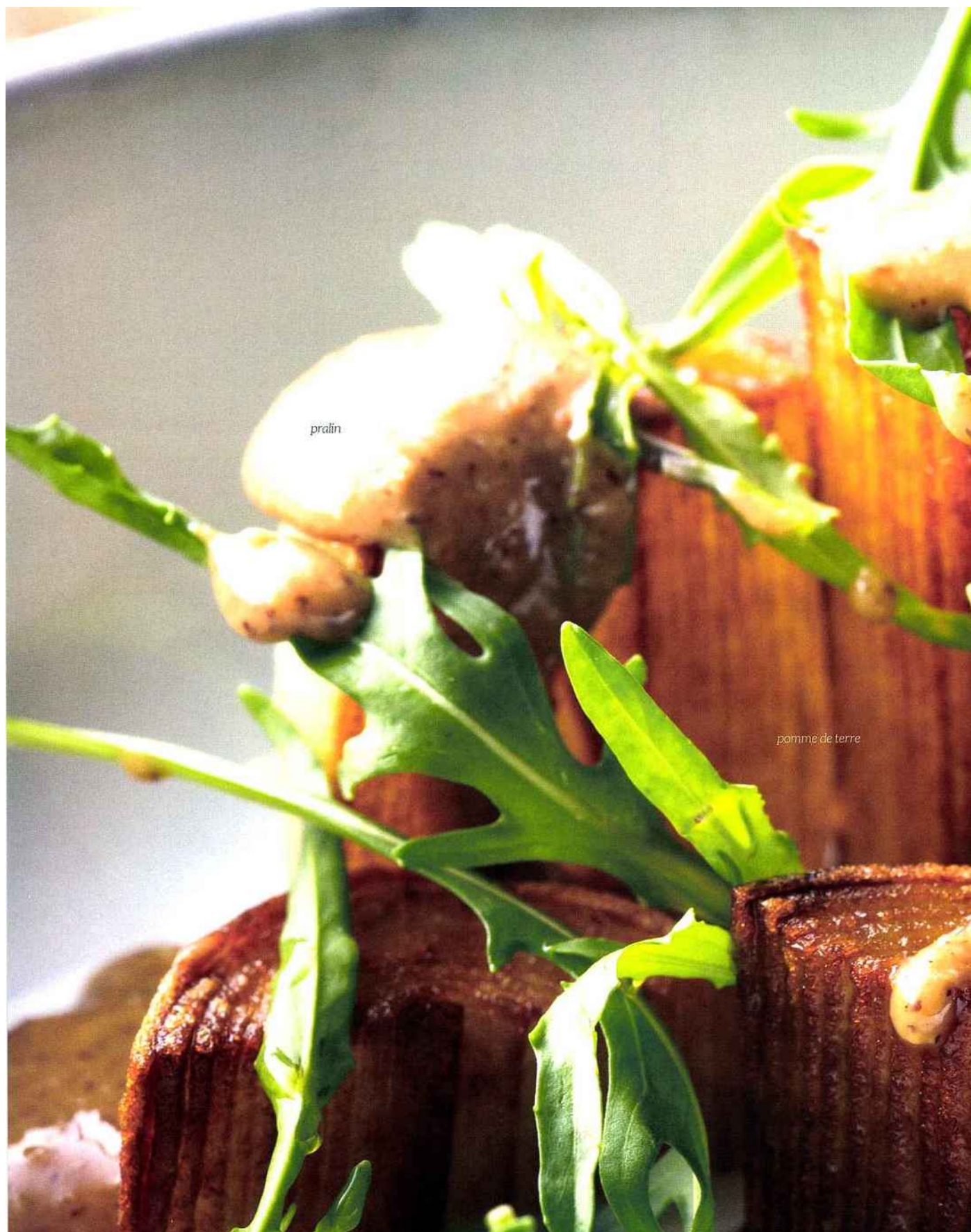
ROULEAUX DE POMMES DE TERRE

Éplucher 4 grosses pommes de terre et les dérouler à la mandoline japonaise sur toute la longueur pour obtenir une bande large. Rouler la bande sur elle-même en serrant au maximum jusqu'à 6 cm de diamètre. Ficeler et cuire 12 minutes à 100 °C au four vapeur. Retirer la ficelle et couper les cylindres en 2 dans la tranche. Frire dans l'huile d'arachide à 180 °C (il faut frire aussitôt après la sortie du four sinon la pomme de terre risque de ternir).

DRESSAGE

Réchauffer les cylindres au four au moment de servir. Découper chaque moitié de cylindre en 2 pour obtenir un petit $\frac{1}{4}$ et un grand $\frac{3}{4}$. Les badigeonner et les poser debout, côte à côte. Déposer quelques jeunes pousses de roquette et verser une cuillère de praliné salé sur le côté.





pralin

pomme de terre

**AU CŒUR DE L'ASSIETTE****POMME DE TERRE, PRALIN**

« 2h30. C'est le temps qu'il faut à deux pour réaliser ce plat pour 60 personnes. Simple en apparence, les gravures réalisées sur la pomme de terre relèvent d'un travail de fourmi. Et pour cause, chacune d'entre elles a été déroulée à la mandoline japonaise, puis ré-enroulée, cuite vapeur et frite. Aussi gourmand qu'un dessert, ce plat 100 % végétal est accompagné d'un pralin sans sucre ni sel, torréfié avec des amandes, des noisettes et des noix non émondées. En guise d'assaisonnement, on a remplacé le poivre par une vinaigrette de roquette sauvage des dunes ramassée à quelques kilomètres par André. Conclusion, difficile de dire que la pomme de terre n'est pas un produit noble lorsqu'on déguste ce plat. » | [Recette page précédente](#) |

roquette





ALEXANDRE GAUTHIER

Grenouilles

GNOCCHI CÂPRES

tanaisie

POUR 10 PERSONNES

40 grenouilles
500 g de purée de pommes de terre
4 jaunes d'œufs
25 g de parmesan
5 g de fleur de sel
150 g de farine
½ botte de persil
Câpres
4 feuilles de tanaisie
Chlorophylle

GNOCCHI

Cuire 500 g de purée de pommes de terre au four à 170 °C durant 1 heure puis porte ouverte durant 15 minutes. Ajouter 4 jaunes d'œufs, 25 g de parmesan, 5 g de fleur de sel, 150 g de farine et le jus-pulpe d'une botte de persil sans les tiges. Mélanger le tout. Créer des petites billes (12 mm de diamètre) et mettre une câpre dans chaque bille de pomme de terre (compter 12 à 15 billes par personne). Cuire à l'eau bouillante.

GRENOUILLES

Monter un beurre avec un trait de chlorophylle bien verte et 4 feuilles de tanaisie. Sauter les grenouilles manchonnées. Rouler le tout, billes de câpres et grenouilles, dans le beurre de tanaisie. Servir dans l'assiette en terminant avec une pointe d'émulsion verte.



ALEXANDRE GAUTHIER

Haricots beurre rôtis

PIMPRENELLE & MENTHE SAUVAGE

POUR 4 PERSONNES

500 g de haricots beurre
1 botte de pimprenelle
1 botte de menthe
1 noix de beurre
Purée d'amandes fraîches
½ botte de basilic
160 g de dos de cabillaud
Fleur de sel

HARICOTS

Cuire 100 g de haricots beurre à l'eau bouillante salée. Les refroidir, les égoutter et les réduire en purée fine. Blanchir le reste des haricots pendant 45 secondes à l'eau bouillante salée.

FAGOTS

Les regrouper en 4 fagots en y insérant des tiges de pimprenelle et de menthe ainsi qu'une feuille de basilic. Bien ficeler. Faire cuire au four à 180 °C avec une noix de beurre pendant 8 minutes en les retournant à mi-cuisson.

CABILLAUD

Tailler les dos de cabillaud en lamelles de 20 g et les cuire 30 secondes à la vapeur.

DRESSAGE

Couper les fagots de haricots en deux et les accompagner d'une noix de purée fine de haricots frais et de purée d'amandes fraîches. Ajouter quelques herbes fraîches (sommets, pousses et petites feuilles de pimprenelle, menthe sauvage et basilic). Terminer par un trait de jus de cuisson des haricots.

AU CŒUR DE L'ASSIETTE

HARICOTS BEURRE RÔTIS, PIMPRENELLE-MENTHE SAUVAGE

« J'avais à cœur de retravailler cette figure caricaturale de la gastronomie française qui est ce fagot de haricots que le cuisinier a laissé à l'industrie agro-alimentaire. Présenté au convive sur une planche de bois rustique - au même titre qu'un homard avant d'être découpé - au milieu d'herbes aromatiques du marais (menthe, basilic, pimprenelle) très odorantes, le fagot de haricots beurre est ensuite dressé aux côtés d'une purée d'amandes fraîches, d'une crème fermière et d'un dos de cabillaud translucide, cuit à basse température. En salle, le plat est apporté avec des ciseaux de manière à ce que chacun puisse retirer la ficelle entourant le fagot. »







ALEXANDRE GAUTHIER

LAIT DE CHÈVRE

laine de pissenlit

POUR 10 PERSONNES

1L de lait de chèvre
120 g de chèvre frais
160 g de crème liquide
15 g de poudre de lait
150 g de dextrose
200 g de maltodextrine
40 g de sucre
10 g de stabilisateur
Sel fin

COTON DE PISSENLITS

Faire sécher les pistils de fleurs de pissenlits.

GLACE DE LAIT DE CHÈVRE

Chauffer la moitié du lait avec la crème, la poudre de lait, le dextrose et la maltodextrine. Mélanger le sucre et le stabilisateur et incorporer au mélange à 45 °C. Chauffer en fouettant à 85 °C. Mixer la 2^{ème} moitié de lait avec le chèvre et le sel. Ajouter ceci à la masse stabilisée tout en mixant. Laisser maturer au frais une nuit. Congeler et turbiner au Pacojet.

DRESSAGE

Râper un fromage de chèvre sec dans le fond d'une assiette, déposer une quenelle de glace, râper à nouveau le dessus avec le coton de pissenlit.



ALEXANDRE GAUTHIER

MÛRE, cassis mélasse

POUR 4 PERSONNES

140 g de sucre
30 g de sucre inverti
60 g de glucose
4,5 g de stabilisateur pour glaces
900 g de mûres
360 g de farine
140 g de mélasse
8 g d'huile d'olive
150 g de beurre
150 g de poudre d'amandes
Fleur de sel
Grappes de cassis
Quelques mûres entières
Un peu de sirop à 30 °B pour le dressage

SORBET

Faire chauffer 375 g d'eau avec les deux sucres et le glucose. Verser en pluie le stabilisateur mélangé à un peu de sucre tout en fouettant et porter à ébullition. Laisser refroidir le sirop de quelques degrés avant de le verser sur les mûres. Mixer, puis passer au chinois étamine et fouler fortement pour retirer les pépins. Verser dans des bols PacoJet et congeler. Pacosser le sorbet.

GRESSINS MÉLASSE

Malaxer 200 g de farine, 80 g d'eau et 30 g de mélasse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter l'huile d'olive et pétrir 2 minutes. Former des gressins aussi fins que des branches d'arbre en prélevant des petits fragments de pâte et en les roulant sur un poste sans farine. Cuire les gressins 5 minutes à 195 °C au four ventilé. À la sortie du four, les badigeonner de 10 g de mélasse mélangée avec un peu d'eau. Faire cuire au four à nouveau 2 minutes, garder en étuve.

POUDRE MÉLASSE-AMANDES

Préparer une poudre de mélasse en rassemblant dans le bol du batteur la moitié de la poudre d'amandes, 50 g de mélasse, 80 g de farine, la moitié du beurre et 25 g de sucre. Mélanger légèrement avec le reste de sucre, de poudre d'amandes, de mélasse et de beurre afin d'obtenir une pâte assez grasse. Étaler cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, et retirer la feuille du dessous avant de cuire le sablé 10 minutes au four à 170 °C. Laisser refroidir le sablé et le réduire en poudre.

DRESSAGE

Déposer une quenelle de sorbet de mûre sur la poudre mélasse, recouvrir de gressins et placer sur le côté une grappe de cassis trempée dans le sirop 30 °B chaud.



**AU CŒUR DE L'ASSIETTE****MÛRE SAUVAGE, CASSIS, MÉLASSE**

« Chaque automne, trouver des desserts autres qu'avec de la pomme et de la poire vire au casse-tête. Au même titre que les Italiens qui font leur purée de tomate l'été pour l'hiver, nous avons fait de même avec la mûre sauvage. Cueillie par André dans notre région, la mûre est disponible sur une période très courte, dix jours à peine. Au restaurant, elles sont ensuite mises en surgélation, emballées sous vide, puis congelées avant d'être transformées sous forme de glace avec du cassis. Pour apporter une pointe de croquant à ce dessert très forestier, nous avons retravaillé le gressin en version sucrée avec de la mélasse. » [[Recette page précédente](#)]

gressin à la mélasse





glace mûre
sauvage et cassis