



SERVICE DE FRESSE

Inspiration NATURE

Rémi Chambard, le jeune chef étoilé des Etangs de Corot, puise sa créativité dans les forêts avoisinantes. Sa cuisine savoureuse et odorante se pare des couleurs de sous-bois.



CHANTILLY DE POMMES DE TERRE FUMÉES

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 15 MN.

TRÈS FACILE

◆ 300 g de pommes de terre

Institut de Beauvais (ou à purée)

◆ 20 cl de crème liquide ◆ 10 cl de lait

◆ sel ◆ 2 g de truffe noire.

➤ Laver, éplucher les pommes de terre. Les cuire à l'eau froide, les laisser refroidir.

➤ Les déposer sur une grille placée dans une cocotte en fonte, avec 3 branchettes de bois de hêtre. Mettre le feu au bois, fermer la cocotte, laisser fumer 15 mn. Mixer finement les pommes de terre fumées, la crème, le lait, saler. Verser la crème obtenue dans un siphon, gazer avec une cartouche. Maintenir au bain-marie à feu doux. Dresser la crème dans des petits plats creux. Râper la truffe noire sur la Chantilly de pommes de terre fumées.



CUISINE

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.

FOIE GRAS ET ANGUILE FUMÉE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 3 H.

FACILE

◆ 4 escalopes épaisses de foie gras cru de 100 g ◆ 150 g d'anguille fumée avec l'arête
◆ 1 carotte ◆ 1 oignon de Roscoff ◆ 500 g de chou vert ◆ 300 g de céleri-rave ◆ 200 g de betterave ◆ 1 poireau ◆ 1 oignon ◆ 1 bouquet garni ◆ 2 l de bouillon de bœuf Picard
◆ huile d'olive ◆ sel, poivre.

➤ Laver, peler et couper tous les légumes en petits dés. Griller l'arête d'anguille à l'huile d'olive. Ajouter les légumes (sauf les betteraves), puis le bouillon et le bouquet garni, cuire 2 h. Rajouter les betteraves, cuire 1 h. Passer pour récupérer le bouillon, assaisonner.
➤ Poivrer et saler le foie gras, le cuire dans une poêle chaude 10 mn. Servir avec la moitié des betteraves mixées, sur un lit de roquette avec le bouillon très chaud.





NOIX DE SAINT-JACQUES, CHAMPIGNONS ET PURÉE DE PERSIL

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 30 MN.

FACILE

- ◆ 4 coquilles Saint-Jacques de 250 g préparées par le poissonnier
- ◆ 1/2 citron confit
- ◆ 1 jus de citron jaune
- ◆ huile d'olive
- ◆ 90 g de racines de persil (Monoprix)
- ◆ 5 cl de crème liquide
- ◆ 80 g de beurre
- ◆ 50 g de champignons des bois.

- Réserver les coquilles Saint-Jacques dans l'eau glacée 30 mn. Les sécher et les quadriller.
- Eplucher les racines de persil, les couper en morceaux, les faire cuire 20 mn dans la crème. Mixer, saler et ajouter une noix de beurre.
- Équeuter et laver les champignons. Les poêler 10 mn dans une noisette de beurre.
- Colorer les Saint-Jacques à l'huile d'olive, 3 mn sur chaque face, ajouter le reste de beurre et déglacer au jus de citron. Disposer les noix dans une assiette, servir avec une purée de pommes de terre maison et les champignons. Ajouter quelques pointes de citron confit.



ÎLE FLOTTANTE À LA TRUFFE MELANOSPORUM

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 20 MN.

CUISSON : 8 MN.

FACILE

- ◆ 16 cl de lait ◆ 4 cl de crème liquide ◆ 1 gros œuf ◆ 32 g de sucre
- ◆ 16 g de truffe noire.

- Faire bouillir le lait et la crème, y faire infuser la truffe râpée 15 mn.
- Battre le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, verser une partie du lait chaud en remuant sans arrêt. Remettre dans la casserole avec le reste de lait, laisser cuire à feu doux jusqu'à épaissement sans cesser de remuer.
- Monter le blanc d'œuf avec le sucre, en remplir 4 cercles de 12 cm de diamètre, faire cuire 8 mn au four à 80 °C (th. 2-3). Laisser refroidir.
- Démouler, creuser un puits, verser la crème anglaise au centre. Décorer avec des morceaux de truffe.



LA CAMPAGNE À PARIS. Il ne faut qu'une vingtaine de minutes pour arriver dans ce lieu plein de charme. *Les Etangs de Corot* bordent le plan d'eau où le peintre et ses amis impressionnistes venaient installer leur cheval. Rien n'a changé depuis, sinon le confort des restaurants et de l'hôtel. Trois espaces aux styles différents. *Le Corot*, gastronomique, un bistrot, *Le Café des artistes* et la guinguette, *Les Paillettes*. En prime, un Spa de vinothérapie Caudalie, un bain à remous et des soins en cabine contribuent à un vrai moment de détente et de plaisir aux portes de la capitale. *Les Etangs de Corot*, Ville d'Avray. Tél. : 01 41 15 37 00. etangs-corot.com.

