



Spécial été

Aux Paillotes, la planche de charcuteries de porc noir de Bigorre s'accompagne d'un verre de morgon du domaine Descombes (rouge) ou de sancerre d'Alphonse Mellot (blanc)*.

À LA BONNE FRANQUETTE !

À un quart d'heure de la capitale, l'Ouest parisien peut venir guincher aux Paillotes, une ancienne auberge prisée des artistes au XIX^e siècle, autour de cocktails maison et de petits plats à grignoter.





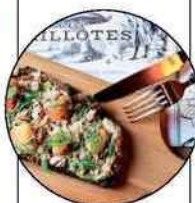
Théâtre de promenades bucoliques depuis plus de deux siècles, les vastes étangs de Ville-d'Avray, situés à quinze minutes de la porte de Saint-Cloud, à Paris, ont, pendant longtemps, attiré de nombreux artistes, comme Jean-Baptiste Camille Corot ou Boris Vian. Peintres, musiciens ou écrivains faisaient une halte gourmande, joyeuse et parfois enivrante, dans l'ancienne auberge Cabassud, rebaptisée Les Paillotes*, à qui les actuels propriétaires – Alice et Jérôme Tourbier, à la tête des Sources de Caudalie, dans le Bordelais – ont décidé d'insuffler un air de guinguette. Sur ses terrasses abritées, édifiées entre forêt et étangs, les amateurs d'ambiance champêtre pourront venir jusqu'à la mi-octobre siroter des cocktails maison. En n'oubliant pas d'accompagner le tout d'une salade d'asperges aux pignons de pin et parmesan, d'une planche de charcuteries ou de fromages, d'un carpaccio au citron vert ou de tartines préparées minute, comme la pélagie (truite sauvage fumée et crème aigrette). Une douce expérience signée Rémi Chambard, le chef étoilé du restaurant gastronomique situé juste à côté.

PHILIPPE BOÉ

(*) Les Paillotes des Étangs de Corot, 55, rue de Versailles.

92410 Ville-d'Avray. etangs-corot.com

Ouvert les jeudi et vendredi soir de 18 h 30 à minuit, le samedi de midi à minuit et le dimanche de 11 h à 16 h pour un brunch.



Le chef Rémi Chambard signe la carte des Paillotes et celle du Corot (1 étoile au Michelin), juste à côté.

Poitrine de veau, sauce gribiche

POUR 4 PERSONNES • 500 g (net) de poitrine de veau désossée • 1 garniture aromatique (laurier, thym, carotte, poireau, oignon, céleri branche) • sel et poivre • La sauce gribiche : 2 œufs • 2 c. à c. de vinaigre de vin • 2 c. à c. de moutarde de Meaux • 2 c. à c. de moutarde de Dijon • 2 c. à c. de cerfeuil • 2 c. à c. de ciboulette • 2 c. à c. d'estragon • 1 échalote • 2 c. à c. de câpres hachées • 2 c. à c. de cornichons hachés • 20 cl d'huile de pépins de raisin.

La poitrine de veau confite : plongez la poitrine de veau dans une cocotte remplie de 2 litres d'eau salée avec la garniture aromatique et faites-la cuire, à feu doux, pendant 2 h. Filmez-la à chaud, puis laissez-la refroidir à température ambiante. Taillez la viande en gros lardons d'environ 2 cm d'épaisseur sur 8 cm de longueur puis, dans une poêle bien chaude, faites caraméliser ces derniers, à sec et à feu vif, pendant 1 min sur chaque face.

La sauce gribiche : faites cuire les œufs à l'eau bouillante salée 10 min puis plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et égalez-les. Séparez alors les blancs des jaunes puis écrasez les jaunes. Ajoutez les deux moutardes aux jaunes écrasés puis versez l'huile petit à petit, jusqu'à obtenir une émulsion. Ajoutez alors le vinaigre de vin, l'échalote et les herbes finement ciselées puis mélangez le tout intimement. Écrasez alors les blancs d'œufs à la fourchette et ajoutez-y les câpres et les cornichons. Mélangez, ajoutez l'ensemble à la première préparation.





Les Paillotes surplombent les étangs de Ville-d'Avray (92), dans un véritable havre de paix.



Tarte aux fraises

POUR 4 PERSONNES • Des fraises gariguettes • confiture de fraise • La pâte sablée : 250 g de poudre d'amandes • 250 g de sucre glace • 4 œufs • 600 g de beurre • 1 kg de farine • La crème d'amandes : 100 g de beurre • 100 g de sucre glace • 100 g de poudre d'amandes • 2 œufs • un filet de rhum brun • un peu de vanille • 1 c. à s. de farine (environ 15 g).

La pâte sablée : mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes et le beurre en morceaux puis ajoutez les œufs et la farine. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez la pâte sur un plat à tarte.

La crème d'amandes : mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

La cuisson : faites cuire la pâte sablée à blanc (sans rien dessus), au four, pendant 18 min à 170 °C.

Sortez la tarte du four, ajoutez-y la crème d'amandes, enfournez à nouveau pendant 12 min, à 170 °C, jusqu'à ce que la crème d'amandes soit colorée.

La finition : laissez refroidir à température ambiante puis nappez la crème d'amandes avec un peu de confiture de fraises, avant de disposer les fraises coupées en deux par-dessus la tarte et saupoudrez-les de sucre glace.



Merlu frit, sauce tartare

POUR 4 PERSONNES • 600 g de filet de merlu (avec la peau) • La pâte à tempura : 80 g de farine • 1 pincée de piment d'Espelette • 2 pincées de sel • 15 cl d'eau gazeuse • La sauce tartare : 2 jaunes d'œuf • 20 cl d'huile de pépins de raisin • 2 c. à c. de moutarde de Meaux • 1 c. à c. de vinaigre de vin • 1 c. à c. de jus de citron • 2 c. à c. de cerfeuil haché • 2 c. à c. de ciboulette hachée • 2 c. à c. d'estragon haché • 1 échalote • 2 c. à c. de câpres hachées.



Pas moins d'une quinzaine de cocktails sont proposés ici, ainsi qu'une dizaine d'absinthes vertes, blanches ou bleues (voir p. 74).

La pâte à tempura : mélangez la farine, le piment d'Espelette et le sel, puis versez progressivement l'eau gazeuse, jusqu'à obtenir une pâte nappante.

La cuisson du merlu : salez et poivrez les filets de merlu entiers puis enrobez-les avec cette pâte à tempura. Faites-les alors frire, en les plongeant dans de l'huile chauffée à 180 °C, pendant 4 min.

La sauce tartare : mélangez les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre et le jus de citron. Salez et poivrez, puis fouettez le tout, en ajoutant l'huile petit à petit jusqu'à l'obtention d'une émulsion. Ajoutez alors l'échalote ciselée, les câpres et les herbes hachées.

La finition : disposez le merlu frit avec la sauce tartare dans une assiette, et accompagnez de frites.



Camembert braisé

POUR 4 PERSONNES • 600 g de camembert • 80 g de pousses de moutarde • huile d'olive • vinaigre balsamique • 180 g de petit pain baguette • 2 gousses d'ail.

Le camembert : placez-le dans un plat à gratin puis faites-le rôtir au four, à 180 °C, pendant 15 min.

Les mouillettes à l'ail : coupez les mini-baguettes en deux, puis faites-les toaster dans un grille-pain. Une fois le pain grillé, frottez-le avec l'ail épluché, puis taillez ce pain en petites mouillettes.

La salade de pousses de moutarde : lavez puis essorez les pousses, assaisonnez avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

La finition : dressez, sur une assiette, un peu de salade de pousses de moutarde et quelques mouillettes que vous tremperez dans le camembert fondu.