

## La cuisine du chef

Par Jalila CHIQUET

JÉRÉMY MATHIEU VOUS OFFRE TROIS DE SES EXCELLENTES RECETTES, TRÈS SIMPLES À EXÉCUTER CHEZ VOUS.

### VOTRE RENDEZ-VOUS de la semaine

**E**ugène Eugène est une merveilleuse surprise située à Puteaux. Cette brasserie moderne, aménagée dans l'ancienne halle de marché de la ville, sous d'immenses verrières, est décorée dans un style chic et bucolique. La grande salle s'ouvre sur deux terrasses joliment agencées. Au piano, Jérémie Mathieu régale ses convives d'une main de maître, avec un menu généreux, réalisé avec des produits frais de saison. Simple et efficace!

• Eugène Eugène  
38-40 rue Eugène-Eichenberger, 92800 Puteaux  
Tél. : 01 41 38 40 00.

#### ASTUCES pour cuisiner comme un chef

**Préparations aux herbes** Veillez à toujours blanchir les herbes dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, puis refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Celle-ci fixera la chlorophylle, ce qui permettra d'obtenir un très joli vert.  
**Ail** Pour l'éplucher rapidement, plongez les gousses dans de l'eau chaude durant 2 à 3 min. La peau s'enlèvera toute seule!



LES FICHES CUISINE DE 

### SALADE DE BŒUF "sauce chien", chou et cacahuètes

Entrée



LES FICHES CUISINE DE 

### COCOTTE DE POULET FERMIER façon tajine

Plat



LES FICHES CUISINE DE 

### MOUSSE au chocolat

Dessert



LES FICHES CUISINE DE 

## EN BREF

La nouvelle gamme de céréales Grainéa vient compléter la Marque Repère des supermarchés E.Leclerc. Des mueslis et des barres fabriqués en France, des flocons d'avoines et des corn-flakes en provenance d'Allemagne, et du granola gourmand produit en Belgique. Tous riches en fibres et en céréales complètes. De quoi se faire plaisir au petit déjeuner!



### SALADE DE BŒUF "sauce chien", chou et cacahuètes

Pour 4 personnes – difficulté ●  
coût Ⓞ – ■ 20 min – ☞ 3 min – Ⓞ 24 h

- 2 bâtons de citronnelle ● 1 oignon ● 200 g de sauce panda (huître) ● 30 cl d'huile de sésame
- 2 citrons verts pressés ● 400 g de bavette
- 100 g de chou rouge ● 100 g de chou blanc ● 1 carotte ● 1 gousse d'ail ● 50 g de pousses de soja ● 1/2 botte de coriandre
- 30 g de cacahuètes ● sel ● poivre

- 1 Pour préparer la marinade, ou « sauce chien » façon Eugène. Au blender, mixer les bâtons de citronnelle, l'oignon épluché, la sauce panda, l'huile de sésame et le jus des citrons. La préparation doit être homogène.
- 2 Poêler la bavette en aller-retour, la placer dans un récipient, puis verser dessus les 3/4 de la marinade. Réserver toute une nuit.
- 3 À l'aide d'une mandoline, émincer finement les choux, la carotte, et l'ail. Trancher la bavette et la mélanger avec tous les ingrédients, et les pousses de soja.
- 4 Dresser et parsemer de coriandre ciselée et de cacahuètes concassées, et napper du reste de marinade.

#### CONSEIL DU CHEF

Associez ce plat à un cancrerre rouge.

#### Savoir-faire ancestral

Prenez plaisir à (re)découvrir les produits du dernier maître vinaigrier d'Orléans, berceau industriel du vinaigre ! Fabriqués selon une méthode ancestrale, ils sont présentés dans de beaux flacons illustrés avec goût.

● 7,99 €, 200 g.  
Cornichons français frais du Val de Loire, Martin-Pouret.  
En épicerie fine et sur [www.martin-pouret.com](http://www.martin-pouret.com)



#### Désaltérante

Citron-menthe, cassis-échinacée, citron-gingembre-curcuma sont les trois mariages savoureux qui vous désaltèrent en un instant. Dans de l'eau froide ou tempérée, ces infusions se sirotent quel que soit le temps !

● 2,70 €, 35 g.  
Cold Water Infusers, Clipper.  
Chez Monoprix.



#### NOUVEAUTÉS

#### Complètement râpé !

Lorsque l'emmental rencontre une tomme et un gruyère IGP, cela confère des saveurs généreuses, fines et fondantes à toutes vos préparations. À parsemer avec ou sans modération !

● 2,16 €, 180 g. Trio gourmand, Entremont. En GMS.



#### Un petit noir ?

Que vous l'aimiez délicat comme un arabica ou intense comme un robusta, vous retrouverez le plaisir d'un bon café dans ces grains à moudre, issus de l'agriculture biologique.

● 5,20 €, 500 g. Intermozzo.  
● 7,10 €, 500 g. Premium d'arôme, Segafredo Zanetti (ci-contre). En GMS.



### MOUSSE au chocolat

Pour 4 personnes – difficulté ●  
coût Ⓞ – ■ 15 min – \* 24 h

- 12 cl de crème liquide ● 210 g de chocolat à 35% de cacao ● 210 g de blancs d'œuf (environ 6)

- 1 Porter la crème à ébullition, puis ajouter le chocolat concassé.
- 2 Monter les blancs en neige.
- 3 Mélanger le tout délicatement à la spatule, en évitant de casser les blancs.
- 4 Verser dans des contenants adaptés et réserver au frais pendant 24 heures.

#### CONSEIL DU CHEF

Ce plat se mariera avec un porto rouge.



### COCOTTE DE POULET FERMIER façon tajine

Pour 4 personnes – difficulté ●  
coût Ⓞ – ■ 30 min – ☞ 2 h 40

- 1 poulet fermier entier ● 1 oignon ● 1 carotte
- 1/2 tête d'ail ● 1 bouquet de romarin, thym, laurier ● 100 g d'olives vertes ● 2 citrons confits
- 75 g de beurre doux ● huile de tournesol ● fleur de sel

- 1 Lever les suprêmes et les cuisses du poulet. Garder la carcasse et la concasser grossièrement.
- 2 Éplucher l'oignon et la carotte et les tailler grossièrement. Faire revenir les carcasses avec très peu d'huile, bien les caraméliser. Ajouter ensuite les morceaux d'oignon et de carotte, l'ail et le bouquet d'herbes.
- 3 Mouiller dans 1,5 l d'eau et laisser cuire pendant une heure. En fin de cuisson, passer le tout au chinois, puis intégrer à la sauce filtrée les olives et les citrons confits coupés en 4. Cuire pendant 10 min.
- 4 Poêler côté peau les 4 pièces de poulet et les disposer sur une plaque allant au four. Verser le jus aux olives dessus et enfourner à couvert pendant 1 h 30 à 160 °C (th. 5-6).

**Recommandation** Ce plat accompagné de rattes dorées au beurre demi-sel ou de légumes de saison est un vrai régal.

#### CONSEIL DU CHEF

Accompagnez ce plat d'un montagny.