

FEMME ACTUELLE

8-14 FEVRIER 2016



Emmanuel Renaut, chef des Flocons de Sel à Megève

LA MONTAGNE *au sommet du goût*

Exit la tartiflette et la raclette ! Avec **Emmanuel Renaut, le chef triplement étoilé des Flocons de Sel à Megève**, la cuisine alpine est autrement inventive et délicieuse.
PAR CAROLE REVOL. PHOTOS BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION MONIQUE MOURGUES. STYLISME SORAYA WINKELMANN.



Gnocchis de panais, jus de betterave, bouillon au raifort

JEFF NALIN/SBC / ISTOCKGETTY IMAGES



Reblochon en croûte

POUR 4 PERS. PRÉP. : 5 MIN. CUISSON : 15 MIN. NIVEAU : SIMPLE. COÛT : ÉCO

♦ 1 reblochon ♦ 200 g de pâte feuilletée ♦ 1 œuf ♦ 1 pincée de sel

Grattez la croûte du reblochon pour l'éliminer entièrement.

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Posez le reblochon au centre de la pâte, humidifiez les bords et rabattez-la pour enfermer le fromage : pliez la pâte comme le papier d'emballage d'origine. Retournez le fromage.

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8).

Battez l'œuf avec une pincée de sel et dorez la pâte au pinceau, généreusement.

Posez sur la plaque du four couverte de papier cuisson et enfournez pour 15 min : la pâte est dorée et le fromage coulant.

Découpez le fromage en croûte devant les convives et servez avec une salade.

Gnocchis de panais, jus de betterave, bouillon au raifort



POUR 4 PERS.
PRÉP. : 25 MIN.
CUISSON : 1 H.
NIVEAU : MOYEN.
COÛT : ÉCO

♦ 100 g de panais ♦ 100 g de pommes de terre ♦ 1 œuf ♦ 40 g de farine ♦ 120 g de beaufort ♦ 1 betterave chioggia ♦ 20 cl de jus de betterave (frais de préférence, à la centrifugeuse) ♦ 1 racine de raifort ♦ 1 kg de carottes ♦ 1 bouquet de persil plat ♦ sel, poivre

Préparez le bouillon : pelez et lavez les carottes. Coupez-les en dés. Placez-les dans une casserole, ajoutez de l'eau à hauteur et portez à frémissement. Couvrez et laissez cuire 1 h à petite ébullition. Ajoutez le persil. Laissez infuser 10 min, puis filtrez. Gardez le bouillon au chaud. A l'aide d'un couteau-éplucheur, détaillez la betterave et le beaufort en fins copeaux. Réservez au frais. **Pelez, lavez et séchez** les pommes

de terre et les panais. Coupez-les en gros dés puis faites-les cuire à la vapeur, 20 min. Passez-les au moulin à légumes pour obtenir une purée fine. Passez-la au tamis ou à travers une passoire fine. **Battez l'œuf** et incorporez-le à la purée de pommes de terre-panais. Ajoutez la farine, mélangez bien. Portez un grand volume d'eau à frémissement. Entre vos mains légèrement farinées, façonnez la pâte obtenue en boulettes. Plongez-les dans l'eau bouillante : dès que ces gnocchis remontent à la surface, ils sont cuits. Retirez-les à l'aide d'une écumoire. Réservez-les dans un plat.

Dans une casserole, réchauffez le bouillon, rectifiez son assaisonnement et incorporez une grosse pincée de raifort râpé. Laissez infuser 5 min : le bouillon doit être piquant. Filtrez. Dans une seconde casserole, réchauffez les gnocchis dans le jus de betterave. **Répartissez les gnocchis** dans les assiettes de service creuses préalablement chauffées. Répartissez les lamelles de betterave et de beaufort. Versez le bouillon très chaud dessus. Parsemez de brins de persil, poivrez au moulin. Dégustez aussitôt.



Crème de potimarron et noisettes au miel

POUR 4 PERS. PRÉP. : 30 MIN. CUISSON : 18 MIN. NIVEAU : SIMPLE. COÛT : ÉCO

♦ 1 petit potimarron ♦ 30 g de sucre semoule ♦ 1 gousse de vanille
♦ 150 g de crème liquide ♦ 5 cl de miel de montagne liquide
♦ Pour la crème de noisettes : 5 cl de lait ♦ 10 cl de crème liquide
♦ 5 cl d'huile de noisettes ♦ 100 g de noisettes concassées

Coupez le potimarron en gros dés. Pelez-les. Faites-les cuire 15 min à la vapeur à l'autocuiseur. Réduisez la pulpe en purée, passez-la au tamis : récupérez 200 g de pulpe et mettez-la dans un saladier.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines sur la pulpe de potimarron. Mélangez. Incorporez

le sucre et 150 g de crème fouettée en chantilly. Répartissez dans quatre verres. Nappez de miel.

Faites torrifier les noisettes à la poêle. Dans un siphon à chantilly, versez le lait, la crème et l'huile de noisettes. Vissez la cartouche de gaz, secouez et coiffez-en les verres. Décorez de noisettes torrifiées.

Soufflés à la chartreuse



Pour 6 pers.
Prép. : 20 min
Cuisson : 15 min
Attente : 2 h
Portez à ébullition 25 cl de lait avec 25 g de sucre. Battez 3 jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et 20 g de farine, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait bouillant, mélangez, reversez dans la casserole. Portez à ébullition, en fouettant. Réfrigérez 2 h. Beurrez 6 moules à soufflés, poudrez-les de sucre. Fouettez la crème pâtissière avec 2 cl de chartreuse verte. Montez 3 blancs d'œufs en neige avec 15 g de sucre. Incorporez-les à la crème pâtissière. Répartissez dans les moules et enfournez pour 8 min à 195 °C (th. 6-7).

LE BON SHOPPING POUR LA TABLE



En céramique, pour enfourner le sabayon du chef! Appolia, collection Délices, Ø 23 cm, 21 €, magasins spécialisés.



Fines lames Un set complet pour apprécier le reblochon en croûte. Laguiole Jean Dubost, 37,90 €, jeandubost.com.



Beau linge Avec la ligne Melrose de Christine Sarazin, 100 % coton, 12 € le set de table, christinesarazin.com.

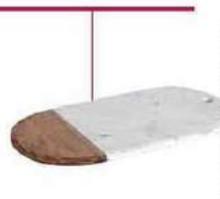
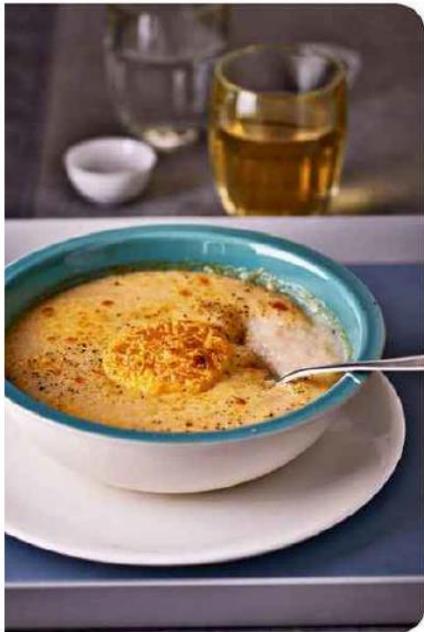


Planche à découper A détourner en plateau à dessert. Marbre et bois d'acacia, 83 €, Home autour du Monde.

Rustique, la cuisine de montagne? Au contraire. Simple et épurée, elle révèle toutes ses saveurs dans un univers qui l'est tout autant.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Soupe de topinambours, sabayon au beaufort

POUR 6 PERS. PRÉP. : 30 MIN.

CUISSON : 30 MIN.

NIVEAU : SIMPLE. COÛT : ÉCO

- ♦ 400 g de topinambours ♦ 75 cl de lait ♦ 25 cl de crème ♦ 3 jaunes d'œufs
- ♦ 200 g de beaufort ♦ sel, poivre

Dans une grande casserole, portez le lait à frémissements avec la crème. Ajoutez les topinambours pelés et coupés en dés, et faites-les cuire sur feu doux, 15 à 20 min. Mélangez régulièrement pour que la préparation n'attache pas : le mélange doit rester bien blanc. Réalisez le sabayon. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 4 cuil. à soupe d'eau et un quart du beaufort râpé. Placez sur un bain-marie et fouettez vivement, 5 min.

Mixez la soupe. Filtrez-la à travers une passoire fine. Salez et poivrez. Répartissez-la dans des assiettes creuses, et déposez le sabayon au centre. Parsemez les assiettes du reste de beaufort. Placez sous le gril du four, 3 min environ, pour obtenir une légère coloration.



Agneau de lait rôti aux parfums de résineux et gratin des capucins

POUR 4 PERS. PRÉP. : 30 MIN.

CUISSON : 25 MIN. NIVEAU : SIMPLE.

COÛT : MOYEN

- ♦ 2 carrés d'agneau manchonnés ♦ 1 pomme de pin, 1 branchette de sapin
- ♦ 40 g de beurre ♦ 1 cuil. à soupe d'huile
- ♦ Pour le gratin des capucins : 100 g de polenta ♦ 30 cl de lait ♦ 30 cl de crème
- ♦ 100 g d'épinards ♦ 50 g de beurre ♦ 50 g de champignons variés ♦ 5 cl de crème
- ♦ 50 g de beaufort ♦ thym ♦ sel, poivre

Portez à ébullition le lait avec la crème. Ajoutez le thym et laissez infuser 5 min. Filtrez. Portez à ébullition et versez la polenta. Faites cuire sur feu doux, 15 min.

Poêlez séparément les épinards et les champignons, dans 25 g de beurre chacun. Incorporez à la polenta 5 cl de crème et le beaufort râpé. Mélangez bien. Salez et poivrez. Garnissez 4 verrines d'une couche de polenta, une couche d'épinards, puis ajoutez les champignons, et terminez par une couche de polenta. Réservez.

Faites revenir les carrés d'agneau à la

poêle dans le mélange beurre-huile, 4 min. Laissez reposer 10 min.

Rangez-les dans une cocotte ou un plat à four, versez un fond d'eau, ajoutez les pomme de pin et branchette de sapin, couvrez. Enfournez à 200 °C pour 10 min.

Râpez un peu de beaufort sur les verrines et faites gratiner au four.

Proposez 2 côtelettes par convive. Accompagnez de jus d'agneau et du gratin.

Un chef au plus près de la nature

Miel et herbes des sommets, beaufort fleuri, poissons de lac et polenta... Emmanuel Renaut, 3 étoiles Michelin, revisite la cuisine de montagne avec naturel et

bon sens, en profitant des saveurs du cru, qu'il transforme, inspiré, en recettes de saison toutes simples et délicates.

Restaurant Flocons de sel, 1775, route du Leutoz, 74120 Megève.