



BISTROT

+ NOS FICHES : SAUCES POUR PÂTES

Notre nouveau chef
Eric Guérin
Magique,
la pomme de terre...

BISTROTHERAPIE
La tradition,
c'est tendance

C'EST SI BON !
56 recettes
très gourmandes

Soupes,
hachis, gratins
boulettes,
tartes...

C'EST ENCORE MEILLEUR AVEC LE SOURIRE...

BISTROT

M 02179 - 6 - F - 3,50 € - RD

100% VERT - FÉVRIER - MARS 2015

SAUER
BAUER
FRANCE

BELGIQUE : 3,80 € - DOM A : 5,90 € - DOM B : 3,90 € - SUISSE : 6,70 FS - ITALIE : 4 € - ALLEMAGNE : 6,50 € - CANADA : 6,99 \$ CAN. - LUXEMBOURG : 3,80 € - TOM 1 à 120 : 4 € - CPT - TOUTES LES BOUTIQUES





BIENVENUE DANS LA CUISINE ENCHANTÉE...

Certains lieux sont magiques... La Brière... la forêt de Brocéliande, Merlin l'Enchanteur, des magiciens, des fées, une dame blanche... et, non loin de là, un lieu, Saint-Joachim sur l'île de Fédrun, et un chef, Éric **Guérin**.

La féerie agit aussi dans ces marais. La nature sauvage nous réserve des surprises... Champignons géants et pommes de terre y poussent. Éric, loin d'être intrigué, trouve cela normal ici. Pour *Bistrot*, il a chaussé ses bottes (de 7 lieues ?), est parti, cagette sous le bras, à la cueillette... Vivement qu'il passe derrière ses fourneaux, la magie n'a pas fini d'opérer !

ÉRIC GUÉRIN





Serial cooker

Portrait d'un drôle d'oiseau



Un parcours qui débute par un stage dans une pizzeria, le passage par une école hôtelière, il fait ensuite ses armes chez les plus grands, *la Tour d'Argent*, *Taillevent*, et *le Jules Verne*... Puis le voilà en Brière avec des débuts très difficiles, une consécration par le Michelin avec 1 étoile,

qu'il perdra pour mieux la reconquérir en 2009.

Une rencontre avec Éric Guérin, c'est tout d'abord un regard bleu, un sourire franc et chaleureux qui nous vont droit au cœur. En amoureux de la nature, des oiseaux, Éric a trouvé son havre de paix et l'endroit dont il rêvait, pour réaliser sa cuisine, une passion qui le dévore depuis sa plus tendre enfance. C'est dans les marais de Brière, sur l'île de Fédrun, à Saint-Joachim (lieu où il a toujours passé ses vacances avec ses parents et chassé avec son père) qu'il a posé sa mallette de chef et ouvert un établissement qui lui ressemble, *la Mare aux Oiseaux*. Entre terre et mer, cet hôtel Relais du Silence et restaurant gastronomique nous reçoit avec classe, simplicité et confort. Du côté des cuisines, Éric aime les contrastes, les mélanges entre tradition et innovation... Il travaille les saveurs locales comme les crevettes, le canard (qu'il adore chasser), le sel de Guérande, l'anguille, le caramel au beurre salé. Une de ses spécialités (une merveille) : sa purée de pommes de terre fumée à la tourbe locale. Joyeux baladin et amoureux des voyages, Éric rapporte de ses déplacements des saveurs exotiques et des épices qu'il associe à ses créations.

Instinctif et créatif, Éric commence par dessiner ses recettes sur des carnets que l'on aurait bien envie de lui voler... chut ! D'ailleurs, il a ouvert un second établissement, cette fois-ci au pays des peintres... C'est à Giverny que *le Jardin des Plumes* a vu le jour il y a un peu plus d'un an.





LA POMME DE TERRE EN BLINIS, EPFEUILLÉ DE LIEU JAUNE ET BEURRE CITRON

Rien que de lire l'intitulé de la recette, nous avons salivé...
Alors, lorsque nos papilles l'ont enfin rencontrée...

6 personnes ⏱ 2 h (+ 6 h au frais) 🍳 Facile 🛒 Peu cher

On prendrait bien un verre avec...
Eric conseille d'accompagner cette recette d'un vin blanc, comme un chablis, domaine Sébastien Dauvissat 2014.

***Pour les blinis**

200 g de pomme de terre
(à chair farineuse)
100 g de crème liquide
100 g de fromage blanc
150 g de farine blanche T55
2 œufs + 2 blancs d'œufs

Pour le lieu

1 filet de lieu jaune de ligne
(sans peau ni arêtes)
20 g de beurre demi-sel
2 échalotes
15 cl de vin blanc
10 cl de crème
1 citron vert
1 cuillerée à soupe de vinaigre
de citron (facultatif)
Huile d'olive
Sel de Guérande
Poivre du moulin

* Éric ne met qu'un blinis par assiette... Mais en tant que membres du club des gourmands, on a doublé la dose...

1 Cuire les pommes de terre en robe des champs au four sur un lit de gros sel, puis les peler et récupérer les 100 g de pulpe à l'aide d'une cuillère. Ajouter la crème, le fromage blanc, la farine et les œufs, bien mixer le tout pour obtenir une pâte à blinis homogène. Couvrir et placer au frais au moins 6 heures.

2 Tailler de fines tranches de lieu jaune et les conserver au frais protégées par un film alimentaire.

3 Peler le citron vert à vif, puis couper les suprêmes obtenus en petits morceaux. Peler et ciseler les échalotes, puis les faire revenir avec une noix de beurre. Ajouter le vin blanc, la moitié du citron vert pelé et le vinaigre de citron. Mélanger quelques instants,

puis incorporer la crème et le beurre, et fouetter jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, assaisonner. Réserver au bain-marie.

4 Dans une poêle à crêpe, déposer une cuillerée à soupe d'appareil à blinis et laisser cuire, en retournant le blinis lorsqu'il est doré. Renouveler l'opération pour les six blinis.

5 Arroser les fines tranches de poisson d'un filet d'huile d'olive et assaisonner, puis les disposer sur le blinis (pour un poisson cuit, le passer sous le gril du four quelques secondes). Servir avec le beurre de citron bien chaud, les éclats de pulpe de l'autre moitié du citron vert et de quelques pousses du moment.

Suggestion d'Éric
Ajouter quelques dés de pommes de terre ai dente à l'intérieur des blinis pour jouer avec les textures.



DEMI-LUNES DE POMMES DE TERRE AUX CREVETTES, LAIT DE POULE PARFUMÉ AUX NOISETTES

Ah, si les poules avaient des dents, elles feraient du lait..

 4 personnes  45 mn  Facile  Peu cher

Pour les raviolis

2 grosses pommes
de terre (samba)
8 crevettes roses
20 cl de bouillon de volaille
1 citron vert

Pour le lait de poule

15 cl de bouillon de volaille
2 jaunes d'œufs
5 cl d'huile de noisette
5 cl de crème liquide

Pour la déco

1 barquette d'oxalys
ou de pourpier
quelques noisettes
torréfiées
Poivre du moulin
Huile d'olive
Fleur de sel de Guérande
Oyster sauce

1 Pour les raviolis : peler et laver les pommes de terre, les conserver dans de l'eau fraîche. À l'aide d'une mandoline, tailler une patate en fines lamelles dans la longueur. Déposer les feuilles de pomme de terre dans une casserole, et les couvrir de bouillon de volaille, porter à frémissement et laisser refroidir dans le bouillon.

2 Décortiquer les crevettes et les tailler en brunoise. Tailler la deuxième pomme de terre en brunoise et cuire les petits dés dans le reste du bouillon de volaille. Égoutter et laisser refroidir. À froid, mélanger les dés de pomme de terre et la brunoise de crevettes,

assaisonner avec une cuillère à café d'oyster sauce, du sel de Guérande et du poivre du moulin. Couvrir et réserver au frais.

3 Étaler un film alimentaire sur le poste de travail et disposer les feuilles de pomme de terre bien à plat. Les garnir avec la farce crevettes-pommes de terre et confectionner de petits raviolis (3 par personne), puis les conserver au frais.

4 Pour le lait de poule : dans un Thermomix ou à l'aide d'un mixeur, mixer tous les ingréd-

dients et assaisonner avec une cuillère d'oyster sauce, du sel de Guérande et du poivre du moulin.

5 Pour le dressage : disposer dans une assiette creuse les 3 raviolis en hélice, râper le zeste du citron vert et poser dessus une crevette. Arroser du lait de poule bien moussant. Terminer par quelques éclats de noisettes, un filet d'huile d'olive et placer les pousses d'oxalys ou de pourpier.

L'oxalys ?

C'est une petite plante vivace qui pousse partout en France, ses feuilles à la saveur acide peuvent se consommer crues ou trempées dans de l'eau sucrée pour préparer une limonade. Au Japon, elle symbolisait la protection contre les dragons.





Le conseil du sommelier

Cyril Carré, sommelier de la Mare aux Oiseaux, conseille un saumur blanc, les Salles Martins, domaine Antoine Sanzay 2012, pour accompagner le côté herbacé et beurré, tout en conservant une belle puissance pour accompagner les petits-gris. Le chenin apporte de la fraîcheur et nettoie un peu le côté amidonné de la pomme de terre.



FARCI DE POMMES DE TERRE VIOLETTES AUX PETITS-GRIS ET UN PARFUM D'ANIS VERT

Violet... Gris... Vert... Si c'est aussi beau que bon...

 6 personnes  1 h 30 mn  Facile  Peu cher

8 belles pommes de terre
vitelotte calibrées
8 champignons de Paris
20 petits-gris
150 g de lard fumé
4 échalotes
1 botte de persil plat
(dont la moitié pour le
beurre d'herbes)
1 botte de cerfeuil
Sel de Guérande
Poivre du moulin
Huile d'olive

Pour le beurre d'herbes

1 gousse d'ail
½ botte de persil
(à récupérer au-dessus)
200 g de beurre demi-sel
1 cuillerée à café rase de
graine d'anis vert
(ou fenouil)

1 Laver les pommes de terre vitelottes et les peler en prenant soin de laisser quelques bandes de peau, puis les creuser à l'aide d'un vide-pomme, et les faire blanchir 20 minutes dans l'eau salée. Tailler 3 petits lardons par personne et hacher le reste finement.

2 Laver, sécher et hacher les champignons, ainsi que la moitié du persil, les petits-gris (en prenant soin d'en conserver deux entiers par personne). Peler et ciseler les échalotes.

3 Faire revenir le lard avec un peu d'huile d'olive, ajouter les échalotes, laisser cuire un peu en remuant. Puis, verser les champignons et les petits-gris.

Bien assaisonner avec du sel et poivre et laisser cuire. Laisser évaporer l'eau naturelle des champignons ou laisser bien égoutter dans un chinois après cuisson. Une fois la farce froide ajouter le persil plat ciselé.

4 Farcir les pommes de terre violettes généreusement avec la farce ; puis les placer dans un plat allant au four sur un papier sulfurisé. Verser un verre d'eau dans le fond. Enfourner à 140 °C (th. 4/5) environ 15 minutes, en arrosant de temps en temps.

5 Faire fondre le beurre avec l'ail, sans monter en température. Ajouter les herbes et l'anis vert et mixer. Poivrer généreusement et y ajouter les 2 petits-gris réservés par personne.

6 Servir 2 pommes de terre farcies par personne avec 2 escargots, 3 petits dés de lard, le beurre aux herbes et accompagner généreusement de cerfeuil frais. Terminer par un joli tour de moulin à poivre et quelques grains de fleur de sel de Guérande.

Une vieille lotte ? Non, une vitelotte...

Pomme de terre très ancienne, originaire de la cordillère des Andes, elle arriva en Europe vers 1570 rapportée par les conquistadors... Sous son intrigante robe à la teinte presque noire, se cache une chair ferme et mauve qui tient bien à la cuisson... Et sous la dent, une saveur fine légèrement sucrée au petit goût de châtaigne...

TARTE AUX POMMES, OUI, MAIS DE TERRE, LAIT DE COCO GINGEMBRE, COMME UN VOYAGE...

Pas besoin de préparer nos valises ni nos passeports. Éric est aux commandes pour un voyage au pays des saveurs.

 6 personnes  2 h (+ 30 mn au frais)  Facile  Peu cher

Pour la pâte brisée

250 g de farine

1 œuf

125 g de beurre

Sel

Pour la garniture

6/8 grosses pommes

de terre (samba)

50 g de gingembre frais

500 g de lait de coco

300 g de crème liquide

(30 % MG)

1 piment oiseau séché

1 jaune d'œuf

Sel de Guérande

Poivre du moulin

1 Préparer le fond de tarte, en travaillant la farine avec une pincée de sel et le beurre en morceaux. Ajouter l'œuf, malaxer en une pâte homogène. Façonner une boule, couvrir et placer au frais au moins 30 minutes.

2 Étaler la pâte au rouleau, beurrer et fariner un moule à bords hauts et le foncer avec la pâte piquée. Garnir de papier cuisson et de riz ou de pois chiche et le mettre à cuire 35 minutes à 160 °C (th. 5/6). Puis, retirer la fausse garniture et badigeonner le fond de tarte précuit avec du jaune d'œuf et le repasser 8 minutes au four afin de rendre le fond de

tarte étanche. Conserver dans un endroit sec.

3 Rassembler dans une casserole le lait de coco, la crème, le piment oiseau et le gingembre pelé et râpé. Porter le tout à frémissement.

4 Peler et tailler les pommes de terre en fines tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur (si possible avec une mandoline pour garantir la régularité des fines feuilles de pomme de terre).

5 Plonger les pétales de pommes de terre dans le mélange lait de coco frémissant, assaisonner. Puis, laisser cuire à feu

doux. Attention de maintenir le côté *al dente* de la pomme de terre qui doit conserver son croquant. Égoutter le tout, passer le lait de coco au chinois et le remettre à réduire jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et nappant.

6 Répartir les feuilles de pommes de terre sur le fond de tarte, puis napper généreusement de lait de coco au gingembre. Passer quelques minutes sous le grill du four afin de servir la tarte bien chaude.



Suggestion d'Éric

Servir avec une belle salade de roquette et râper dessus un peu de parmesan et le zeste d'un citron vert.

On prendrait bien un verre avec...

Éric conseille d'accompagner cette recette accompagnée d'un vin blanc, par exemple un crozes-hermitage blanc, domaine Combiér 2012.