



CUISINE



ŒUFS GIVRÉS AU CAVIAR D'AQUITAINE

TERROIR, mon beau terroir

UNE ENTRÉE, UN PLAT MAIS QUATRE DESSERTS ! À LA RÉDACTION, L'HIVER RÉVEILLE NOTRE ÂME PÂTISSIÈRE. ET POUR VARIER LES MENUS, NOUS AVONS EMPRUNTÉ AUX TRADITIONS SCANDINAVES ET ANGLAISES 6 RECETTES QUI, UNE FOIS REMANIÉES PAR NOTRE JOURNALISTE CULINAIRE, FLEURENT BON NOS RÉGIONS ! **PAR TIPHAINÉ CAMPET.**

© PHOTOS STOCK FOOD



TRUITES SAUVAGES DE L'ADOUR
AU BEURRE D'ANETH À L'ORANGE,
AMANDES GRILLÉES



CAKE À LA CAROTTE ET AUX NOIX DU PÉRIGORD



GALETTES SUÉDOISES



CHRISTMAS PUDDING
AUX PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

Aquitaine, pays de l'Adour, Armagnac, Périgord, Bigorre... les régions sud-ouest regorgent de bons produits qu'il est amusant de tester différemment. Le dîner, qui démarre par des œufs givrés au caviar d'Aquitaine, se poursuit avec les truites sauvages de l'Adour au beurre d'aneth à l'orange que l'on servira avec un ampelomeryx blanc du Domaine Pellehaut 2012, afin d'apporter fraîcheur et rondeur par ses notes boisées et beurrées. De quoi soutenir la finesse du poisson tout en faisant écho à ses apprêts herbacés, de fruits secs toastés et d'agrumes... Pour la fin du repas, notre florilège de douceurs est à la hauteur du terroir et de ses richesses. En filigrane, les références, tantôt aux traditions scandinaves avec les galettes suédoises, tantôt au folklore anglais, avec un cake à la carotte et aux noix du Périgord ainsi qu'un fameux Christmas pudding revisité aux pruneaux à l'armagnac. Et, pour clore sur une note ludique, un saucisson qui n'est pas celui du cochon noir de Bigorre, mais bien une friandise chocolatée à base de fruits secs et à coques qui se déguste avec la coutumière liqueur pousse-rapière de Gascogne, un armagnac parfumé à l'orange amère. À moins qu'on lui préfère, au moment de l'apéritif, son cocktail éponyme (mélangez 2 cl de liqueur d'Armagnac à l'orange avec 12 cl de champagne ou de crémant du Sud-Ouest bien frais). ♦



FAUX SAUCISSON NOIR
DE BIGORRE



Œufs givrés au caviar d'Aquitaine

PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 10 MIN (+ REPOS 2 HEURES)
POUR 8 PIÈCES

- 8 œufs frais fermiers, à coquille blanche de préférence
- 150 g de crème liquide entière
- 50 g de foie gras cru
- sel, poivre blanc moulu
- 20 g de caviar d'Aquitaine
- ½ baguette
- glace pilée (facultatif)

À l'aide d'un toque-œuf, décalotez les œufs du côté le plus dodu.

- Séparez les blancs des jaunes, rincez et conservez les coquilles en prenant soin de ne pas les choquer.
- Préchauffez le four à 90 °C.
- Disposez les coquilles vides dans les encoches d'un moule à mini-cannelés ou dans des coquetiers allant au four, le tout disposé sur une plaque ou grille.
- Au robot, mixez les jaunes avec la crème et le foie gras.
- Assaisonnez et versez la préparation dans les coquilles vides.
- Enfourez pour 8 à 10 min ou jusqu'à ce que la préparation soit tout juste prise et encore tremblotante.
- Laissez refroidir avant d'entreposer au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- Au moment de servir, tranchez de biais la baguette pour obtenir de fines tranches.
- Faites-les griller 2-3 min au four à 170 °C.
- Pendant ce temps, remplissez 8 petits verres à liqueur droits de glace pilée.
- Sortez les œufs du réfrigérateur et calez-les sur le lit de glace.
- Déposez un peu de caviar sur les préparations.
- Servez avec des petites cuillères et les tranches de pain grillées.

Truites sauvages de l'Adour au beurre d'aneth à l'orange, amandes grillées

PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 15 MIN

- POUR 4 À 8 PERSONNES**
- 4 truites sauvages de l'Adour
 - 1 bouquet d'aneth
 - 50 g de poudre d'amandes
 - 125 g d'amandes effilées
 - 5 belles tranches de beurre manié
 - fleur de sel, poivre blanc du moulin

Préchauffez le four à 180 °C. • Rincez les truites sous un filet d'eau à l'intérieur comme à l'extérieur. Essuyez-les avec un papier absorbant. • Travaillez 4 tranches de beurre manié à la fourchette avec la poudre d'amande, un peu de fleur de sel et de poivre puis garnissez-en l'intérieur des truites. • Mettez-les dans un plat à four. • Déposez quelques parcelles de beurre manié sur les truites, saupoudrez de fleur de sel, poivez et enfourez 15 à 20 min selon la taille. • Elles doivent être rosées à l'arête. • Pendant ce temps, faites torréfier 5 à 8 min les amandes effilées dans une poêle à feu doux sans cesser de remuer. • Effeuiliez et ciselez l'aneth.

• À la sortie du four, parsemez les truites d'aneth frais et d'amandes grillées.

- Dégustez accompagné de pommes de terre vapeur, de légumes racines et d'une salade de chicorée légèrement aillée.
- POUR LE BEURRE MANIÉ :**
travaillez 125 g de beurre mou au fouet jusqu'à obtenir une crème. • Ajoutez le zeste râpé d'une orange non traitée, 50 g d'amandes concassées, 1/2 botte d'aneth effeuillée et ciselée ainsi qu'une échalote grise ciselée. • Amalgamez le tout à la fourchette. • Façonnez un boudin dans une feuille de film alimentaire et fermez comme un bonbon en serrant bien tout.
- Entreposez au moins 2 h au réfrigérateur.

Cake à la carotte et aux noix du Périgord

PRÉPARATION 25 MIN
CUISSON 1 H 15

- POUR 8 PERSONNES**
- 175 g de carottes
 - 75 g de cerneaux de noix du Périgord
 - 1 orange non traitée
 - 85 g de farine de sarrasin
 - 85 g de farine (+ pour le moule)
 - 175 g de sucre complet
 - 12 cl d'huile de noix du Périgord (+ pour le moule)
 - 2 œufs fermiers
 - 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
 - 1 cuil. à café de levure chimique
 - 2 cuil. à café de gingembre moulu
 - ½ cuil. à café de sel
 - sucre glace

Préchauffez le four à 150 °C. • Faites torréfier 15 min les noix au four sur une plaque, puis concassez-les au couteau. • Râpez finement le zeste de l'orange et pressez son jus. • Epluchez et râpez finement les carottes. • Huilez et farinez un moule à cake de 24 x 10 cm ou équivalent. • Préchauffez le four à 180 °C. • Mélangez les farines, le sucre, le bicarbonate, la levure, le gingembre et le sel. • Fouettez les œufs avec l'huile et incorporez-les au mélange précédent. • Ajoutez ensuite les carottes râpées, les noix, le zeste et le jus d'orange. • Versez la pâte dans le moule et enfourez pendant 50 min à 1 h. • Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre et sèche. • Laissez complètement refroidir le cake avant de le démouler et de le saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un petit tamis.

Galettes suédoises

PRÉPARATION 15 MIN
CUISSON 20 MIN PAR FOURNÉE
(+ REPOS 20 MIN)

POUR ENVIRON UNE TRENTAINE DE BISCUITS

- 200 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine
- 200 g de sucre
- 70 g de noix de coco râpée
- 125 g de beurre
- 1 cuil. à café de bicarbonate de sodium
- 2 œufs
- 100 g de chocolat noir
- 50 g d'amandes entières

Préchauffez le four à 160 °C. • Au couteau, hachez le chocolat et les amandes. • Faites fondre le beurre. • Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. • Ajoutez les flocons d'avoine, la noix de coco, la farine et le bicarbonate. • Mélangez en incorporant le beurre. • Ajoutez le chocolat et les amandes. Mélangez à la main pour bien répartir la garniture et obtenir une pâte homogène. • Réalisez des boules de pâte de la taille d'une noix et déposez-les en quinconce sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. • Aplatissez-les pour obtenir des galettes et enfourez jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. • À la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les manipuler avec une spatule. • Une fois refroidies, conservez-les dans une boîte métallique pendant plus d'une semaine.



Christmas pudding aux pruneaux à l'Armagnac

PRÉPARATION 25 MIN

CUISSON 45 MIN

POUR 6-8 PERSONNES

- 100 g de pruneaux d'Agen moelleux dénoyautés
- 2 c. à soupe de liqueur d'Armagnac
- 1 c. à café de bicarbonate de sodium
- 150 g de beurre mou
- 115 g de sucre de canne complet
- 2 œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de gingembre moulu
- 300 g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 25 cl de lait
- sucre glace

Préchauffez le four à 170 °C.

• Mélangez 10 cl d'eau avec la liqueur d'Armagnac, le bicarbonate et les pruneaux coupés en morceaux. • Laissez reposer 5 min. • Dans le bol du robot, mettez le beurre, le sucre, la farine, la levure, l'extrait de vanille, le lait et le gingembre, puis actionnez jusqu'à obtenir une pâte lisse. • Ajoutez la préparation précédente avec les pruneaux et mixez pour amalgamer le tout mais en conservant des morceaux de pruneaux apparents. • Versez la pâte dans 2 moules de 50 cl, disposez-les dans un bain-marie d'eau chaude. • Recouvrez hermétiquement de 2 feuilles de papier aluminium et enfournez pour 40 à 45 min. • À la sortie du four, démoulez-les sur une assiette. • Saupoudrez-les de sucre glace et décorez-les. • Dégustez tiède ou à température ambiante.



Le faux saucisson noir de Bigorre

PRÉPARATION 15 MIN (+ REPOS 1 NUIT)

POUR 8-10 PERSONNES

- 200 g de beurre mou
- 3 cuil. à soupe bombées de cacao amer
- 200 g de vergeoise ou de sucre de canne blond
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de figues séchées moelleuses
- 50 g d'abricots secs moelleux
- 75 g de noisettes entières
- 50 g de pistaches nature mondées
- 50 g d'amandes effilées grillées
- sucre glace

Au robot, mixez les figues avec le beurre mou, le sucre vanillé et le cacao amer jusqu'à obtenir une pâte assez homogène. • Ajoutez l'œuf à la fin et mixez une dernière fois pour l'intégrer. • Transférez la préparation dans un saladier. • Au couteau, hachez les noisettes, les pistaches et les amandes effilées ensemble. • Taillez les abricots en très petits cubes et incorporez le tout ainsi que la vergeoise. Mélangez bien avec les mains (mettez des gants, car la préparation est très collante). • Formez un boudin de 3-4 cm de diamètre sur une grande feuille de film alimentaire et emballez-le bien serré à la manière d'un bonbon tout en le faisant rouler sur le plan de travail. • Entreposez une nuit au réfrigérateur. • Le lendemain, déballez le saucisson et roulez-le dans le sucre glace. • Emballez-le dans un papier type sulfurisé et conservez-le au réfrigérateur pendant trois jours maximum.