



Note  
book CUISINE

## RECETTES DE CHEF

En juin, on a envie de fraîcheur, de légèreté et de couleur, le chef Christophe Hay nous a concocté deux recettes tout en légèreté et saveur. À savourer sans modération.



Le Chef Christophe Hay  
La Maison d'à côté, 17, rue de  
Chambord, 41350 Montlivault  
Tél. : 02 54 20 62 30

© FLORENCE TOUCHE

© Julie Lamont

### *Mulet de Loire au coquelicot, fenouil, blanc-manger au poivre de Timut et sarrasin torréfié*

**Pour 6 personnes. Préparation : 25 min.  
Cuisson : 10 min**

4 filets de mulet. **Pour la saumure** : 1 litre d'eau, 150 g de sel, 200 g de sucre, 200 g de coquelicot, thym, laurier. **Pour l'huile de coquelicot** : 250 g d'huile de colza, 250 g d'huile d'olive, 300 g de fleurs de coquelicot séchées. **Pour le blanc-manger au poivre de Timut** : 250 g de lait, 70 g de crème liquide, 4 feuilles de gélatine, 10 g de poivre de Timut. **Finition** : 1 fenouil, de la poudre de fleur de coquelicot, 1 jus de citron, huile d'olive, du sel, du poivre et 100 g de sarrasin torréfié.

**Saumure coquelicot** : porter à ébullition 1 litre d'eau avec le sel, puis ajouter 200 g de sucre et les fleurs de coquelicot, le

thym et le laurier. Couvrir et laisser infuser. Réserver au froid.

**Mulets** : ôtez les filets et la peau. Immerger les filets pendant 20 min dans la saumure coquelicot, puis les dessaler dans une grande quantité d'eau pendant 10 min. Finir en taillant en tartare chaque filet. **Blanc-manger au poivre de Timut** : faire tremper les feuilles de gélatine. Porter le lait à ébullition avant d'incorporer les feuilles de gélatine. Puis, hors du feu, faire infuser le poivre de Timut. Monter la crème. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois étamine. Cingler l'appareil sur glace avant d'incorporer délicatement la crème montée. Avant que le blanc-manger ne soit figé, réaliser de fins boudins à la poche à douille en roulant l'appareil dans du film alimentaire.

Réserver au frais.

**Huile de coquelicot** : mixer les fleurs de coquelicot pour obtenir une fine poudre. Les infuser dans l'huile d'olive et de colza pendant 24 h. Tiédir l'huile mais elle ne doit pas dépasser 70 °C.

**Fenouil** : ôtez les côtes du fenouil puis taillez chacune d'entre elles en fine brunoise. Assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre et jus de citron.

**Sarrasin** : le torréfier au four.

**Dressage** : assaisonner la chair du poisson avec l'huile de coquelicot et du jus de citron. Sel et poivre si nécessaire. Disposer harmonieusement le mulet sur l'assiette. Au contact, ajoutez la brunoise de fenouil ainsi que le blanc-manger au poivre de Timut. Finir avec le sarrasin torréfié et la poudre de fleur de coquelicot.



## Soufflé chaud à la framboise à la liqueur de Chambord

Pour 6 personnes.

Préparation : 40 min. Cuisson : 30 min

**Appareil à soufflé :** 125 g de beurre, 90 g de farine, 250 g de lait, 50 g de liqueur de Chambord (liqueur de framboise), 200 g de jus de framboise, 10 jaunes d'œufs. **Moules à soufflé :** 20 g de beurre et du sucre glace.

**Crèmeux à la pistache :** 250 g de lait, 60 g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 25 g poudre à crème, 50 g de beurre, 50 g de pâte de pistache.

**Appareil à tuile framboise :** 50 g de jus de framboise, 50 g de sucre semoule, 50 g de beurre fondu, 50 g de glucose, 50 g de farine. **Pistaches torréfiées :** 100 g de pistaches, 50 g de sucre semoule, 20 g de sirop.

**Finition :** 160 g de blancs d'œufs, 80 g de sucre, sorbet à la framboise, framboises fraîches.

**Appareil à soufflé :** dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, cuire légèrement, ajouter le lait, la liqueur et le jus de framboise. Cuire le tout à ébullition, débarrasser dans une jatte et laisser refroidir. Ensuite, incorporer les jaunes puis lisser la crème dans un batteur. Réserver au froid.

**Moules à soufflé :** beurrer les moules de bas en haut. Chemisez avec du sucre glace puis conservez au froid.

**Crèmeux à la pistache :** chauffer le lait avec la moitié du sucre et la pâte de pistache. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre restant puis ajouter la poudre à crème. Verser la moitié du lait et mélanger, verser le tout dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter le beurre et réserver au froid. Au moment de l'utiliser, lisser dans un batteur à l'aide du fouet et réserver au froid.

**Appareil à tuile framboise :** dans un batteur, mélanger tous les ingrédients : jus de framboise, sucre semoule, beurre fondu, glucose et farine. Étaler cette pâte sur un Silpat et la cuire dans un four à 140 °C pendant 15 min environ. Détailler de la taille souhaitée.

**Pistaches torréfiées :** mélanger les pistaches avec le sirop. Ajouter le sucre semoule et torréfier le tout dans un four à 190 °C pendant 8 min environ.

**Finition et dressage :** monter 160 g de blancs d'œufs avec 80 g de sucre, et incorporer à l'aide d'une Maryse à 140 g d'appareil à soufflé. Garnir les moules puis cuire dans un four à 200 °C pendant 4 min environ. Servir le soufflé dès la sortie du four. Sur le côté, présenter le sorbet framboise avec le crèmeux pistache, les pistaches torréfiées, les framboises fraîches et les tuiles framboise.

