

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay : Carpe de Loire « à la Chambord », truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

Montlivault (41) Une recette de [Christophe Hay](#), La Table d'à Côté à Montlivault (41), 2 étoiles Michelin.



© Julie Limont

Carpe de Loire « à la Chambord », truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

Ingrédients pour 6 personnes

1 carpe de belle taille

100g de champignon bouton

30 écrevisses de Loire

1kg de champignons de Paris

Biscuit champignon

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

200g d'eau
35gr de farine
125gr d'huile de colza
15g de poudre de champignon

Truffe Tuber Melanosporum
Lard fume
1,5L de vin rouge
300g de fumet de poisson réduit et crémé
Pousses de géranium sauvage

Appareil à quenelle

600g de chair de carpe

12g de sucre

12g de sel fin

3 œufs

15g de jus d'écrevisse

25g de beurre

240g de crème

380g de lait

Poivre de Timut

1 botte de ciboulette

1 citron vert

Pour le court-bouillon

1 carotte

1 branche de céleri

1 échalote

5 graines de coriandre, 1 baie de genièvre

Ail, thym, laurier

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Progression

Carpes : Grattez, videz et levez les filets de la carpe. Dans la ventrèche, taillez de jolies goujonnettes sur la longueur que l'on réserve au froid. Pesez 600g dans le reste de la chair, puis mixez finement avec les œufs, bisque, sel et sucre. Ajoutez ensuite lait, crème puis le beurre noisette pour obtenir un appareil bien lisse. Passez ensuite au tamis puis débarrassez en cul de poule. Y ajouter la ciboulette ciselée, une pincée de poivre de Timut ainsi que 50g de truffe hachée.

Dégazez ensuite l'appareil en machine sous-vide puis réservez en poche pâtissière. Une fois l'appareil bien refroidi, pochez des cylindres bien réguliers, que l'on roule dans du film alimentaire. Cuire les cylindres dans un four vapeur à 80°C pendant 10 minutes. Détaillez en cylindres légèrement biseautés de 2cm de long puis réservez au froid.

Duxelle de champignons : Hachez les champignons de Paris. Faites suer une échalote finement ciselée avec 75g de beurre puis ajoutez le hachis de champignon et le jus de citron. Maintenez à feu vif jusqu'à ce que le hachis perde sa première eau. Couvrir ensuite d'une feuille de papier sulfurisé et cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau. Filmez au contact puis réservez au froid.

Champignons bouton : Arasez les pieds des champignon bouton puis bien les lavez. Cuire les champignons dans un demi-litre de fond blanc avec 3cL jus de citron, un bouquet garni, 50g de beurre et 5g de sel.

Ecrevisses : Etêtez puis châtrez les écrevisses. Préparez un court-bouillon avec la garniture aromatique puis cuire les écrevisses à ébullition pendant 1 minute 30, réservez en glaçante puis décortiquez. Réservez au froid.

Lard fumé : Taillez le lard en tronçons de 5cm de large par 10 de long. Les pochez dans une eau à frémissement pendant 5 minutes. Egouttez puis refroidir. Détaillez ensuite rectangle d'un centimètre d'épaisseur, que l'on réserve au froid.

Tuile Champignon : Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Réservez au froid pendant 1 heure. Sur poêle antiadhésive bien chaude, couler des tuiles de 4cm de diamètre. Débarrassez dans un moule à dariole pour lui donner la forme souhaitée puis réservez sur papier absorbant.

Fumet au vin de Cheverny : Réduire à feu doux le vin dans un rondau très large. Lorsque la réduction de vin rouge commence à être sirupeuse, ajoutez 25g de sucre. Laissez à frémissement pendant 1 minute pour dissoudre le sucre puis débarrassez. Incorporez 70g de cette réduction au fumet crémé puis rectifiez l'assaisonnement.

Truffe : A l'aide d'une mandoline à truffe, détaillez des lamelles de 3mm d'épaisseur. Taillez ensuite en julienne de 3mm de large. Conservez les parures pour le hachis de truffe que l'on incorpore dans l'appareil à quenelle.

Dressage

Comptez 6 champignons boutons, 1 goujonnette, 1 quenelle et une queue d'écrevisse par personne. Rôtir les goujonnettes de carpe et chauffer les quenelles dans un panier vapeur à feu doux. Glacez les champignons

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

boutons et les queues d'écrevisses. Chauffer la duxelles de champignon que l'on lie avec une petite noix de beurre. Rôtir les tronçons de lard fumé, que l'on détaille en fine lamelles.

Dans une assiette creuse, déposez une quenelle de duxelles de champignon sur le côté droit. Y accoler une goujonnette de carpe rôtie, puis le cylindre de carpe à l'opposé. Répartissez harmonieusement 3 lamelles de lard fumé et les champignons boutons. Placez au centre de l'assiette la queue d'écrevisse (sur la goujonnette) puis y déposez délicatement une pincée de julienne de truffe. Déposez le biscuit au champignon sur la quenelle et deux pousses de géranium sauvage puis servir avec la sauce à servir sur le côté.