

Cuisinier de l'année

Yannick Alléno

La quête de l'idéal

**GUIDE
2015**
La cuisine
du partage
récompensée



Yannick Alléno
Pavillon Ledoyen
(Paris 8^e)

**40 CHEFS
DÉVOIENT LEURS RECETTES**

L 12679 - 69 S - F: 8,90 € - RD



Saint-Romain

Cèpes, grenouille, oignons des Cévennes, « persillade »



PRÉPARATION 45 mn	CUISSON 2 h	REPOS aucun
----------------------	----------------	----------------

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

1 pâte brisée
420 g d'oignons doux des Cévennes
70 g de graisse de canard
1 gousse d'ail
2 branches de thym
1 feuille de laurier
800 g de cèpes + 100 g en déco.
Sel, poivre
Piment d'Espelette
220 g de parures de grenouille
150 g de beurre
150 g d'oignons ciselés
½ l de fond blanc de volaille
500 g de cuisses de grenouille
1 gousse d'ail rose
Persil haché

Pâte brisée : cuire 10 mn à blanc dans un four à 160°C. Détailler des cercles de 10 cm de diamètre.

Fondue d'oignons : jeter les oignons émincés dans 30 g de graisse de canard fondue avec l'ail et les herbes. Assaisonner. Cuire 2 h sur feu doux, rectifier l'assaisonnement.

Montage : tartiner la pâte d'une fine couche de fondue.

Disposer harmonieusement les cèpes en fines tranches dessus. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette. Enfourner 7 mn à 180°C.

Jus de grenouille : bien colorer les parures avec 20 g de graisse de canard. Ajouter 100 g de beurre et les oignons ciselés. Déglacer en trois fois au fond blanc puis mouiller à hauteur. Cuire 20 mn, réduire à consistance.

Finition : faire revenir les cuisses de grenouille avec 20 g de graisse de canard. Une fois colorées, ajouter ail rose et persil puis déglacer au jus de grenouille. Détacher tous les sucs, monter au beurre.

Dressage : poser la tarte au centre de l'assiette, les cuisses de grenouille dessus puis verser un cordon de jus. Parsemer de persil et de copeaux de cèpes.



L'ACCORD PARFAIT DE FRANCK HASSID

Domaine Henri & Gilles Buisson, Saint-Romain, « Sous la Velle », 2011, blanc

Ce chardonnay aux arômes de fleurs blanches et de pain grillé relève à merveille les arômes végétaux de cette entrée.