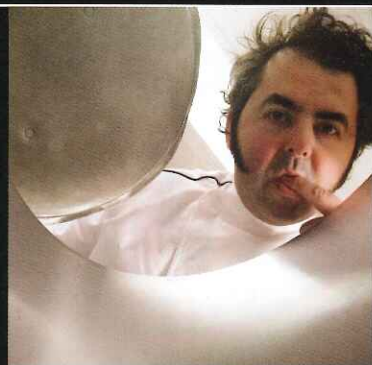




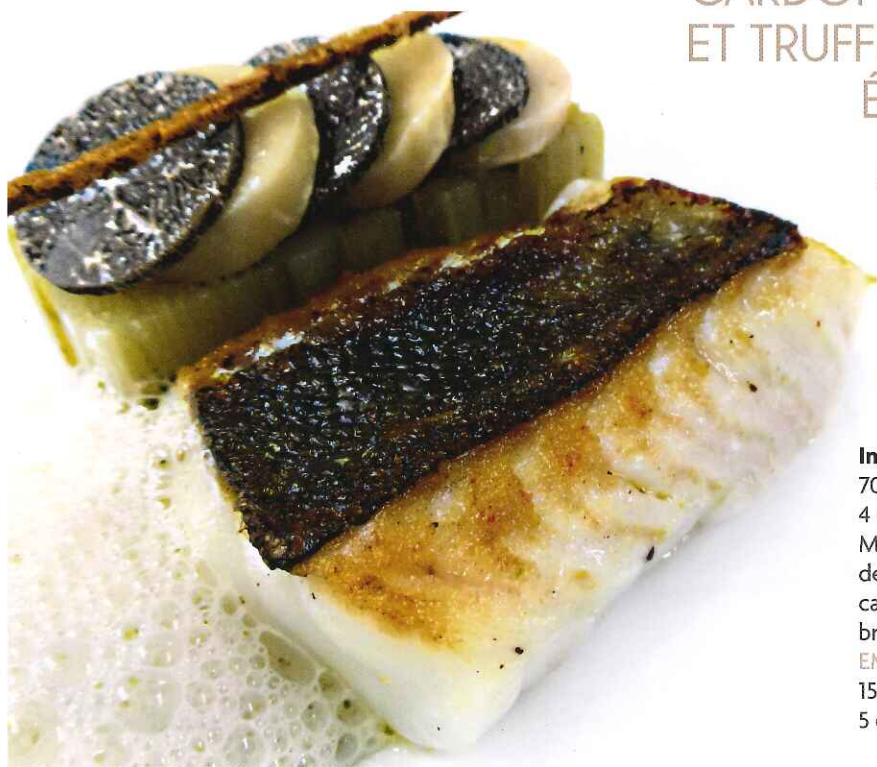
AUTOUR DU CABILLAUD

Atmosphères gourmande

Alain Perillat Mercerot, ancien second de Laurent Petit, s'est installé, il y a treize ans sur les rives du lac du Bourget. Avec sa compagne, Delphine Pontet, il fait partager sa cuisine contemporaine et gourmande, consacrée par une étoile bien méritée. Le cabillaud épais et charnu en bouche, il le traite comme un morceau de bœuf, avec un accompagnement aux cardons et moelle. *"Le cardon est à la blette ce que le lièvre est au lapin d'élevage : beaucoup plus goûteux. Dans mon enfance, on mangeait les premiers cardons pendant les fêtes de fin d'année. Ma mère servait toujours ses cardons gratinés - elle leur ajoutait, in fine, de la moelle - avec une volaille ou une pièce de bœuf au jus généreux et odorant. Aujourd'hui, on les trouve en conserve. Mais rien ne vaut leur exubérante fraîcheur du marché. Ils accompagnent parfaitement la chair nacrée du cabillaud"*.



© L'Atelier Sylvain Madeïon



DOS DE CABILLAUD, CARDONS, MOELLE DE BŒUF ET TRUFFES MÉLANOSPORUM, ÉMULSION BEAUFORT

SELON ALAIN PERILLAT MERCEROT,
CHEF 1 ÉTOILE À ATMOSPHÈRES,
LE BOURGET DU LAC

Ingrédients pour 4 personnes :

700 g de filet de cabillaud | 600 g de cardons |
4 os à moelle de bœuf | 50 g de truffes « Tuber
Mélanosporum ou une petite boîte de brisures
de truffes | Garniture aromatique | 100 g de
carottes | 100 g de poireaux | 100 g de céleri
branche | 1 oignon |

ÉMULSION BEAUFORT :

150 g de beaufort 18 mois | 10 cl de vin blanc |
5 cl de lait | 1 gousse d'ail

Choisir les cotes de cardon bien fermes, d'un blanc crémeux, larges et charnues. Demander au maraîcher de vous fournir une variété peu épineuse. Enlever les feuilles, les piquants. Puis, retirer les parties filandreuses en tirant du pied à la tête, la première peau. Frotter pour en ôter la fine couche duveteuse avec un chiffon. Tailler les cardons en bâtonnets.

Casser avec un marteau les os et en extraire la moelle. Si vous n'avez pas de marteau, mais un boucher sympathique dans vos relations, demander-lui de tailler les os en canon, la moelle partira toute seule. Dégorger la moelle dans un bac avec de l'eau et des glaçons. Puis, avec les os et la garniture aromatique, réaliser un bouillon avec de l'eau qui recouvre les ingrédients. Cuire les cardons dans ce bouillon.

Pocher la moelle : mettre la moelle dans de l'eau froide salée et laisser cuire 6/7 minutes à frémissement. Tailler de fines rondelles dans la truffe. A défaut, vous utiliserez une petite boîte de brisures de truffes achetées dans le commerce.

RÉALISER L'ÉMULSION BEAUFORT :

Mettre dans une casserole le vin blanc, l'ail écrasé et le lait. Porter à ébullition et faire infuser 2 à 3 minutes puis ajouter le Beaufort râpé. Mixer et passer à la passette.

Détailler en portion le cabillaud. Dans une poêle, le colorer côté peau. Finir la cuisson 3 minutes au four à 180°C. Dresser dans une assiette chaude. Disposer les cardons, puis la tranche de cabillaud et enfin la moelle et les rondelles de truffes.