

Bandol

Cœur de pigeon, rhubarbe, safran de Savoie



PRÉPARATION 30 mn
CUISSON 20 mn
REPOS 5 mn d'infusion

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

6 cœurs de pigeon
1 bâton de rhubarbe
20 g de sucre muscovado
5 pistils de safran
10 g de beurre
1 trait de jus de citron
Sel fin

Rhubarbe : éplucher et tailler le bâton de rhubarbe en tronçons de 10 cm.

Faire bouillir 10 cl d'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter le safran et laisser infuser 5 mn à couvert.

Mettre la rhubarbe dans un récipient et verser le sirop infusé dessus. Filmer et cuire 4 mn à la vapeur. Retirer la rhubarbe et réserver le sirop.

Dans une poêle bien chaude, faire caraméliser les deux faces de la rhubarbe.

Débarrasser puis tailler en petits tronçons de 2,5 cm et réserver à température ambiante.

Crème de safran : faire réduire le sirop au safran jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement au sel fin et ajouter un trait de jus de citron.

Cœurs de pigeon : les cuire à la poêle, 15 s sur chaque face, puis les couper en deux.

Finition et dressage : dans une petite assiette, faire deux points de crème au safran. Sur chacun, disposer quelques tronçons de rhubarbe et ½ cœur de pigeon.



L'ACCORD PARFAIT DE MAGALI SULPICE

Château de Pibarnon, Bandol, 2010, rouge

Ce vin a de la personnalité, une puissance suffisante et beaucoup de chaleur pour supporter le safran de ce plat tout en caractère. Une pointe de grenache alliée au mourvèdre adoucira les notes de rhubarbe.

Bandol

Bouillon de canard, foie gras, condiment tamarin



PRÉPARATION
1 h

CUISSON
15 mn

REPOS
1 h

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

150 g de foie gras
4 dl de bouillon de canard (d'un pot au feu)
3 c. à s. de sauce soja claire
1 c. à s. de vinaigre de pomme
1 bâton de citronnelle coupé en 2
1 feuille de citronnier
0,5 dl de vinaigre de riz
0,5 dl de mirin
20 g de tamarin
1 c. à s. d'huile de sésame
1 navet kabu
½ oignon rouge cuit au four
2 tiges de basilic thaï
2 tiges de coriandre
1 tige de rao ram
1 tige de cive chinoise
Mélange de poivres : de Madagascar/du Népal
Fleur de sel

Foie gras : l'assaisonner sur toutes les faces avec les poivres et la fleur de sel. Laissez reposer 1 h. L'essuyer et le tailler en cubes de 30 g.

Bouillon : le porter à ébullition et assaisonner avec la sauce soja et le vinaigre de pomme. Y faire infuser la citronnelle et la feuille de citronnier.

Condiment : porter à ébullition le vinaigre de riz et le mirin, verser sur le tamarin. Mixer le tout, ajouter l'huile de sésame et réserver au frais.

Légumes : tailler le navet à la mandoline en fines lamelles. Effeuillez les pétales d'oignon rouge. Effeuillez le basilic thaï, la coriandre et le rao ram. Faire sauter rapidement l'ensemble dans un peu d'huile d'olive et assaisonner. Les légumes doivent rester croquants. Hors du feu, ajouter la cive chinoise taillée en biseau.

Dressage : dans une assiette creuse, déposer une belle cuillerée de condiment tamarin puis disposer les légumes et le foie gras. Parsemez des différentes herbes. Pour finir, verser le bouillon fumant.



L'ACCORD PARFAIT DE MARIN SIMON

Château de Pibarnon, Bandol, 2013, rosé

Ce vin rosé est frais, éclatant, légèrement iodé avec des pointes de mirabelle et de pêche jaune, ses tanins sont persistants et les fruits acidulés. Il viendra apporter de la fraîcheur et de l'équilibre au bouillon de canard et de foie gras.