RECETTES DE CHEFS

© Crédit photo

© Crédit photo

Rencontre : JULIEN ALLANO

Chef de cuisine au Clair de la Plume à Grignan > www.clair-de-plume.fr

Comment la Drôme Provençale vous inspire dans votre cuisine ?
Tout m'inspire, un échange avec un producteur, une lumière particulière, une balade en forêt dans les environs de Grignan, sans oublier mes origines provençales.

Quel est le produit (de notre territoire) que vous préférez cuisiner ?
Je dis toujours que je n'ai pas de produit préféré. Chaque saison nous offre son lot de produits que j'ai grand plaisir à mettre en avant sur nos tables auprès de nos gourmets.

Quel(s) est/sont votre/vos producteur(s) préféré(s) ?
Tous mes producteurs sont essentiels à la réalisation des créations. Au-delà de la qualité des produits, je travaille beaucoup à l'affectif, ils sont donc tous mes préférés.

Quel est votre madeleine de Proust ?
Sans équivoque, le couscous de ma grand-mère, qui le mijotait tous les dimanches, car elle avait la mélancolie du pays.

Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?
La dernière création que je n'ai pas encore faite. Plus simplement, mes derniers plats, car je crois qu'ils sont toujours plus aboutis..

Asperges vertes juste croquantes, tapenade & zeste citron

Temps de préparation : 45 minutes - Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 ASPERGES VERTES calibre +25mm
- SEL ET POIVRE en quantité suffisante
- HUILE D'OLIVE fruitée mûre de Nyons
- 20 CROÛTONS DE PAIN
- POUSSES DE CORIANDRE
- 1 CITRON JAUNE de Menton pour le zeste
- 30GR DE TAPENADE

Préparation

- Préparer les asperges et les cuire 3 minutes à la vapeur.
- Les badigeonner à l'huile d'olive
- Les tartiner légèrement les asperges de tapenade (comme sur la photo).
- Zester le citron sur les asperges.
- Terminer avec quelques croûtons et les pousses de coriandre.

Portrait : JULES DUGUET

Chef de cuisine "Chez mon Jules" à Vesc >www.chez-mon-jules.fr

© Crédit photo

« Je suis né à Paris et me décide pour la cuisine à 10 ans. L'école hôtelière et mes différents stages me laissent un goût amer du métier. Je ne supporte pas l'autorité militaire. Elevé par les squats artistiques parisiens, à 20 ans j'ouvre mon premier «restaurant» où on venait dîner tous les mercredis pour 6€. Ici pas d'eau pour cuisiner, il faut aller chercher des bidons sur le dos dans le parc. La cuisine est déjà engagée, sur la fraicheur et la qualité. Du free jazz dans la cave voutée au sous-sol, on sort de table pour écouter les concerts déjantés. [...] Fin des squats et des expulsions, ras le bol de Paris qui devient inabordable, direction la Drôme avec 2 mômes et ma femme pour ouvrir un lieu qui tient bon et qui foisonne de bons produits « Chez mon Jules ». [...]. La Drôme Provençale nous offre des produits d'exception, la particularité de nos communes est de privilégier la qualité des produits du terroir. La cuisine que j'aime représenter ici est celle du vivant et du local. »

Le portrait dans son intégralité :
>www.dromeprovencale.fr/notre-destination/nos-actualites/

© Crédit photo

Risotto de petit épeautre aux légumes de saisons, chips de lard

Temps de préparation : 60 mn - Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 240 G DE PETIT ÉPEAUTRE
- 1 LITRE DE BOUILLON (légumes ou viande)
- 1 OIGNON CÉBETTE
- 1/5 DE PIMENT ANTILLAIS
- 10 CL DE VIN BLANC
- 100 G DE TOMME DE CHÈVRE en petits dés ou de Parmesan
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE MASCARPONE
- HUILE D'OLIVE, SEL
- LÉGUMES DU MOMENT
- 100 G DE POITRINE FUMÉE

Pour le tempura :

- FEUILLES DE CONSOUDE
- 20G DE FARINE
- 10G DE MAÏZENA
- 1 G DE LEVURE
- EAU GLACÉE OU PÉTILLANTE

Préparation

· Légumes:
Les cuire entre 5 et 10 mn à l'eau bouillante salée pour avoir une texture croquante. Arrêtez la cuisson à l'eau glacée.

· Petit épeautre:
Faites suer les oignons à l'huile sans coloration et ajouter le petit épeautre et le piment. Remuez jusqu'à ce que le petit épeautre soit légèrement coloré. Ajoutez le vin blanc, remuez jusqu'à évaporation totale.
À feux doux, faire absorber le bouillon par petites quantités pendant environ 40mn, remuez souvent pour qu'il n'accroche pas. Il doit rester légèrement ferme. Terminez la cuisson avec le mascarpone et la tomme de chèvre. Mettre un couvercle et laissez hors du feu reposer pendant 5 mn.

· Beignets de feuilles de consoude:
trempez les feuilles dans le tempura et les plonger dans l'huile chaude (env. 180°) pendant 2 à 3 mn
Les mettre sur un papier absorbant et saler.

· Disposez les tranches fines de lard entre 2 plaques de cuisson et mettre dans un four chaud 15 mn à 180°C.

· Faites réchauffer vos légumes croquants.

· Dressez le risotto sur une assiette chaude, disposez les légumes et beignets sans réfléchir en écoutant un bon morceau de Jazz et dégustez aussitôt!