

Menu 'Le Goût du Parfum'

Thierry Mugler

par Hélène Darroze



LE GOÛT DU PARFUM - THIERRY MUGLER

2011

Voici les quatre recettes inspirées de la collection imaginée par Thierry Mugler 'Le Goût du Parfum'. Elles ont été réalisées par le chef étoilé Hélène Darroze.

Entrée, inspirée de Womanity :

Tartare de daurade, noisettes et zestes de pamplemousse, mousseline de haricots coco, caviar de France et jus de chutney de figues.

1^{er} plat, inspiré d'A*Men :

Blanc de Saint-Pierre rôti, purée de céleri/cannelle/muscade, aïelles, huile infusée de vanille de Tahiti, jus au café fort et condiments Pimientos del Piquillo et piment d'Espelette.

2^{ème} plat, inspiré d'Angel :

Magret de canard rôti en croûte de pralines roses, betteraves, navets et framboises, jus de betteraves aux agrumes et jus intense au mole mexicain.

Dessert, inspiré d'Alien :

Crème glacée à la fève tonka, biscuit 'Clafoutis', pomelos mi-confit et caramel au beurre salé



**Tartare de daurade, noisettes et zestes de pamplemousse,
mousseline de haricots coco, caviar de France et jus de chutney de figes.**



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min (et la veille : préparation de la mousseline et du chutney)

Temps de cuisson : 20 à 25 min

La mousseline de haricots coco

- 200 g de haricots frais (ou 150 g d'haricots secs)
- 80g de jambon de pays
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 petite branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 g de graisse de canard
- 20 ml de crème liquide
- 2 ml d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Si les haricots sont secs, les verser la veille dans un grand récipient dans le double de leur volume en eau et les laisser ainsi gonfler toute une nuit au frais.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans la graisse de canard, le jambon taillé en lardons, la carotte, l'oignon, la gousse d'ail et le céleri taillés en gros morceaux.

Lorsque tout est légèrement coloré, ajouter les haricots, le bouquet garni et verser le bouillon de volaille (attention à ne pas saler ni poivrer car cela durcirait la peau du haricot).

Laisser cuire : 20 minutes pour un haricot frais, 40 minutes pour un haricot sec.

Une fois les haricots cuits, assaisonner de sel et de piment d'Espelette et laisser tiédir.

Séparer les haricots du reste de la garniture et les mixer dans deux cuillères à soupe de jus de cuisson.

Passer la mixture au travers d'un tamis pour obtenir une purée fine.

Ajouter la crème et l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.

Le tartare de daurade

- 200 g de daurade
- Zestes d'un pamplemousse
- Jus d'1/4 de pamplemousse
- 20 g de noisettes
- 5 ml d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Hacher grossièrement la chair de la daurade au couteau, puis l'assaisonner de sel et piment d'Espelette dans un petit saladier.

Ajouter l'huile d'olive, les noisettes concassées, les zestes et le jus de pamplemousse selon son goût et mélanger délicatement.

Le petit + : le chutney de figues

- 350 g net de figues fraîches
- 175 g de figues sèches
- 100 g de vinaigre de vin blanc (ou rouge)
- 150 g de Monbazillac
- 100 g de sucre cristallisé ou cassonade
- 100 g de miel de montagne
- 1 g de poivre concassé
- 2 g de cannelle moulue
- Jus d'1/2 citron
- Zestes d'une orange

Tailler les figues fraîches en 8 quartiers et les figues sèches en gros morceaux.

Mélanger les figues fraîches, le sucre et le jus de citron, puis laisser macérer une heure.

Mélanger les figues sèches et le vin.

Porter à frémissement le vinaigre et le miel dans un sautoir, et laisser réduire de moitié.

Y ajouter les épices, le vin, le zeste, les figues sèches et les figues fraîches macérées.

Porter à ébullition, cuire 5 minutes et laisser refroidir.

Conseil du chef : il est toujours préférable de préparer un chutney une quinzaine de jours avant de le servir, pour que les épices et les parfums se développent.

Alternative pour le chutney :

Faire revenir simplement à feu doux les ingrédients précédents.

Retirer éventuellement le sucre ou le miel si cela vous semble trop sucré.

Ajouter les ingrédients ci-dessous selon votre goût (plus ou moins épicé) :

- 1 c. à soupe d'oignon rouge émincé
- 1/4 de pomme (taille moyenne)
- 1 gousse de cardamome
- 1 c. à café de graines de moutarde
- 1/2 c. à café de graines de coriandre
- 1/4 c. à café rase de gingembre moulu
- 1/4 c. à café de 5 épices moulues (poivre de Sichuan, anis étoilé, cannelle, girofle et fenouil)
- 1/4 c. à café de baies roses
- 1/2 badiane ou anis étoilé
- 1 pincée noix de muscade
- 1 pincée de cannelle moulue
- 1 pointe de piment oiseau
- 1 pincée de sel

Le dressage

- 12g de caviar de France
- Feuilles de bourrache (facultatif)

Fabriquer quatre quenelles de tartare de daurade à l'aide d'un emporte-pièce et les disposer dans 4 petites assiettes.

Apposer 3g de caviar sur chaque quenelle et décorer d'un petit morceau de feuille d'argent et quelques feuilles de bourrache.

Déposer une larme de mousseline de haricots coco.

Déguster tel quel dans un premier temps, puis verser un cordon de jus de chutney de figues.

Blanc de Saint-Pierre rôti, purée de céleri/cannelle/muscade, aïelles, huile infusée de vanille de Tahiti, jus au café fort et condiments Pimientos del Piquillo et piment d'Espelette.



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 min (l'huile vanillée doit être préparée à l'avance)

Temps de cuisson : 25 min

La purée de céleri

- 1 boule de céleri de 600/700gr
- 75 ml de crème fraîche
- 20 g de beurre
- Cannelle
- Muscade

Peler le céleri boule et le détailler en gros morceaux.

Le cuire à l'anglaise dans 3 litres d'eau, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les morceaux soient fondants.

Egoutter et le verser dans la cuve d'un mixer avec la crème et le beurre.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse.

Assaisonner de muscade et cannelle selon son goût, puis rectifier l'assaisonnement en sel.

Les aïelles

- 50 g d'aïelles
- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau

Porter à ébullition l'eau et le sucre dans une petite casserole et laisser confire doucement les aïelles dans ce sirop, pendant une quinzaine de minutes.

L'huile à la vanille

- 50 ml d'huile de pépin de raisin
- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse de vanille

Mélanger les deux huiles ensemble.

Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, extraire les grains à l'aide d'un couteau et ajouter le tout (demi-gousses et grains) dans l'huile.

Laisser infuser quelques jours afin que la vanille diffuse ses parfums.

Le Saint-Pierre

- 4 filets de Saint-Pierre (sans la peau)
- 20 g de grains de café
- 50 g de graisse de canard
- 50 g de beurre
- Sel

Assaisonner les filets de Saint-Pierre de sel.

Les rôtir dans une poêle à la graisse de canard - dans laquelle on aura versé les grains de café - pendant 3 à 4 minutes.

Hors du feu, ajouter le beurre jusqu'à ce qu'il fonde et bien arroser le Saint-Pierre.

Le petit + : le condiment Pimientos del Piquillo et Piment d'Espelette

- 4 Pimientos del Piquillo
- 15 ml d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel

Mixer grossièrement les Pimientos del Piquillo avec l'huile d'olive.

Assaisonner de sel et de piment d'Espelette selon son goût.

Le dressage

Dans chaque assiette, déposer une belle cuillère de purée de céleri.

Ajouter le filet de Saint-Pierre.

Déposer quelques airelles, puis verser un cordon de beurre de cuisson et un filet d'huile à la vanille.

Déguster tel quel dans un premier temps, puis ajouter le condiment aux Pimientos del Piquillo.

2ème plat

inspiré d'ANGEL

Magret de canard rôti en croûte de pralines roses, betteraves, navets et framboises, jus de betteraves aux agrumes et jus intense au mole mexicain.



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 7 à 8 min (et repos : 5 min)

Le magret de canard

- 4 magrets de canard
- 100 g de pralines roses
- 50 g de graisse de canard
- Sel
- Piment d'Espelette

Ciseler la peau des magrets de canard très finement à l'aide d'un petit couteau, en prenant garde à ne pas entailler la graisse jusqu'à la chair.

Ecraser les pralines ; les déposer dans un torchon que l'on referme et utiliser le fond d'une lourde casserole de manière à ce que les pralines 'éclatent'.

Assaisonner les magrets de sel et de piment d'Espelette et les poser du côté peau dans un sautoir très chaud dans lequel on aura versé un peu de graisse de canard.

Cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes: le gras est ainsi saisi et fond.

A la sortie du feu, retirer la graisse rendue et retourner les magrets côté chair pour terminer la cuisson au four (préchauffé) pendant 3 minutes à 180° C.

A la sortie du four, retirer les magrets du sautoir et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

Enfin, tremper les magrets 'côté peau' dans les pralines écrasées et les rôtir à nouveau 'côté peau et pralines' pendant 2 minutes dans un sautoir très chaud.

La garniture

- 1 botte de betteraves rouges
- 1 botte de betteraves jaunes
- 1 botte de navets nouveaux
- 50 g de beurre
- Sel
- Piment d'Espelette

Peler les betteraves et les navets ; puis les cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée), séparément.

Au moment de servir le plat, faire fondre un peu de beurre dans un sautoir pour y rouler les betteraves et les navets afin de les glacer.

Le jus de betterave

- 250 g de betteraves
- 1 zeste de citron détaillé à l'aide d'un économe
- 1 zeste de pamplemousse détaillé à l'aide d'un économe
- 1 zeste d'orange détaillé à l'aide d'un économe

Utiliser la centrifugeuse pour récupérer le jus de betterave, puis le verser dans une petite casserole avec les zestes d'agrumes.

Faire réduire de $\frac{3}{4}$ sur feu doux jusqu'à obtention d'un jus sirupeux.

Le petit + : le jus au mole

- 25 cl de jus de volaille
- 25 g de mole mexicain (à défaut, de pâte à cacao amer)
- Vinaigre de framboise
- Sel
- Piment d'Espelette

Faire fondre le mole mexicain dans un petit sautoir, verser le jus de volaille et laisser réduire d'un tiers.

Rectifier l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette et ajouter quelques gouttes de vinaigre de framboise.

Le dressage

- 30 g de pousses de betteraves
- 50 g de framboises

Détailler chaque magret de canard en 3 morceaux et les déposer dans 4 assiettes.

Placer les betteraves, les navets et quelques framboises, puis verser un trait de jus de betterave et parsemer de pousses de betteraves.

Déguster tel quel dans un premier temps, puis ajouter le jus au mole.

Dessert

inspiré d'Alien

Crème glacée à la fève tonka, biscuit 'Clafoutis', pomelos mi-confit et caramel au beurre salé



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 2 h (dont repos de la glace et infusion de la vanille)

Temps de cuisson : 30 min

La crème glacée

- 2 dl de lait
- 40 g de crème liquide
- ½ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g de sucre

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Réserver et couvrir pendant une heure pour laisser infuser.

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse.

Y ajouter le lait et la crème infusée, puis cuire sur feu doux - en remuant régulièrement - jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule.

Laisser refroidir, turbiner et laisser prendre au congélateur.

Le crumble

- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 125 g de beurre

Mélanger le sucre avec la farine, puis avec le beurre en pommade.

Laisser reposer avant d'émietter la pâte pour en faire des petits morceaux irréguliers.

Les déposer sur une plaque anti-adhésive allant au four et cuire pendant 10 minutes à 160° C (four préchauffé).

Le biscuit 'Clafoutis'

- 70 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 15 g de farine
- 80 g de crème liquide

Mélanger le beurre en pommade et la poudre d'amande.

Ajouter le sucre glace, puis l'œuf, puis la farine et enfin la crème liquide (le mélange peut se faire au batteur) et laisser reposer une heure.

Verser le mélange dans de petits moules anti-adhésifs à tartelette et cuire au four (préchauffé) à 180° C pendant 6 minutes.

Déposer un peu de crumble sur chaque biscuit 'Clafoutis' et cuire à nouveau au four pendant 5 minutes.

Le petit + : le caramel 'beurre salé' au pamplemousse

- 200 g de sucre
- 10 g de beurre salé
- 80 g de jus de pamplemousse

Verser le sucre dans un sautoir et faire fondre jusqu'au caramel.

Déglacer avec le beurre.

Ajouter le jus de pamplemousse.

Laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse.

Le dressage

- 1 fève tonka
- 2 pamplemousses rosés détaillés en suprêmes

Placer le clafoutis au centre de l'assiette et déposer une quenelle de crème glacée sur le dessus.

Râper la fève tonka comme on le ferait pour de la muscade.

Déposer sur le côté deux suprêmes de pamplemousse.

Déguster tel quel dans un premier temps, puis verser un cordon de caramel.

Bon appétit !