

Recettes de saison



© Franck Dugast

Tartare de saumon fumé Parmentier au yaourt au goût bulgare

400 g de pommes de terre cuites en robe des champs • 400 g de saumon fumé • 60 g de câpres fins • 2 yaourts nature au goût bulgare • 1 oignon doux • 1/4 de botte d'aneth • 1/4 de botte de ciboulette • 2 cuillères à café de moutarde de Dijon • 10 cl d'huile d'olive vierge 1^{re} pression • un peu de vinaigre balsamique • 8 petites tomates cerises • sel • poivre du moulin

Préparation :

Laver les herbes fraîches. Éplucher les pommes de terre cuites en robe des champs et les couper en petits dés de 5 millimètres sur 5 millimètres. Hacher le Saumon Fumé avec une grille n° 5 ou le découper très finement au couteau. Hacher l'aneth et ciseler la ciboulette (tout en réservant un peu de ceux ci pour la décoration). Ciseler finement l'oignon doux.

Préparer la sauce au yaourt.

Verser les deux yaourts nature, la moutarde, la moitié de l'huile d'olive dans un bol et assaisonner. Incorporer la sauce au yaourt aux pommes de terre, le saumon, l'oignon ciselé, l'aneth, la ciboulette et les câpres préalablement mélangés. Mélanger et vérifier l'assaisonnement. Réserver au frais. Préparer une vinaigrette avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive et une de vinaigre balsamique.

Dressage.

Dresser le tartare au centre des assiettes à l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre. Disposer une tomate cerise dessus et une branche d'aneth. Disposer quelques gouttes de la vinaigrette autour du tartare, deux brins de ciboulette croisés reposant sur celui ci et un peu de paprika doux autour de l'assiette en décoration. Servir avec du pain grillé. ■

Recette proposée par Franck Dugast, chef à l'Auberge du Vieux Tour à Canapville. Tél. : 02 31 65 21 80.

Pigeon en deux cuissons, marmelade d'échalotes au Xérès, épinards et basilic.

Recette pour 4 personnes.

4 pigeons désossés • 250 g d'échalotes, 500 g d'épinards • 1/2 botte de basilic • 50 g de beurre • 8 cl d'huile d'olive • 1 carotte • 1 oignon • 3cl d'huile d'arachide.

Préparation :

Faire un jus avec les carcasses, l'oignon et la carotte, mouiller à hauteur et cuire afin d'obtenir 1/4 de litre. Pour la marmelade d'échalotes épluchées : émincer les échalotes, faire chauffer la cocotte en fonte avec 5 cl d'huile d'arachide, ajouter les échalotes et faire suer pendant 5 mn. Mouiller avec le vinaigre de Xérès et assaisonner. Cuisson : 30 minutes environ de façon de avoir les échalotes fondantes.

Les cuisses de pigeons sont rôties légèrement et mouillées avec le jus des