



FÊTES

CHEF, OUI, CHEF !

Magicien aux manettes de Prévèlle, Romain Meder nous donne les clés d'une table gastronomique, réconfortante et créative inspirée par la nature.

PAR DELPHINE GAUTHERIN PHOTOGRAPHE AGLAË BORY

POUR UN CHOU-FLEUR HAUTE COUTURE Une cuisson cloutée au comté, à prévoir la veille

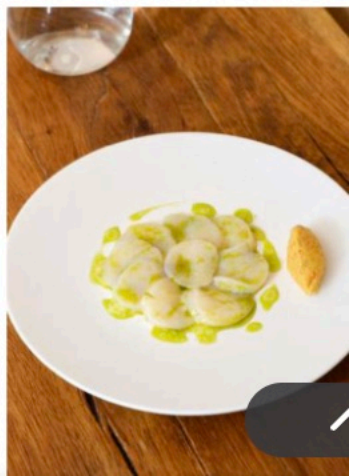
Coupez douze bâtonnets de comté (5 cm de long sur 0,5 cm d'épaisseur) et congelez-les une nuit. Le lendemain, retirez les feuilles du chou-fleur et réservez-les pour la recette de bouillon (page suivante). Salez le cœur du chou-fleur et roulez-le dans du papier cuisson et du papier aluminium. Enfouissez entre 45 mn et 1 h à 200 °C. Déballez-le et laissez refroidir. Lorsque le chou-fleur est froid, plantez-y les bâtonnets congelés et enfouissez à 180 °C pendant 35 mn, jusqu'à ce que le chou soit très coloré et fortement rôti. Coupez en 4 quartiers et servez.

POUR ESCORTER UN GIBIER Un jus de betterave et olives noires, la veille

Lavez 3 betteraves crues non épluchées et coupez-les en gros morceaux. Faites mariner une nuit dans 1 l de vin rouge avec 3 carottes, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 1 bouquet garni, du sel et du poivre, des baies de genièvre, 3 clous de girofle et 1 cuillerée de miel. Pour la tapenade : mixez 100 g d'olives noires avec un anchois et 1 gousse d'ail hachée. Le lendemain, égouttez les légumes, faites-les rôtir dans une cocotte, à l'huile d'olive. Ajoutez le vin de la marinade et faites cuire à feu doux jusqu'à tendreté. Mixez, filtrez et mélangez à la tapenade.

POUR DES SAINT-JACQUES EN HABIT DE FÊTE Un condiment clémentine, à préparer le jour même

Pour l'huile de ciboulette : mixez 100 g de ciboulette avec 200 ml d'huile de pépins de raisin, filtrez. Enfouissez quatre clémentines avec leur peau pendant 25 mn à 180 °C. Mixez-les entières et montez avec 6 cuil. à soupe d'huile de ciboulette, le jus de 1 citron jaune, du sel et du poivre. Réservez le condiment. Coupez en biseau 3 saint-jacques par personne, à cru. Dressez avec l'huile de ciboulette, un trait de jus de citron, une pincée de sel et de poivre et une quenelle du condiment. ●●●





POUR CHANGER DE LA BÛCHE

Une poire châtaigne avec sorbet poire, le jour même

Pour la mousse de marron : montez 1 blanc d'œuf en neige. Montez 60 g de crème liquide en crème fouettée. Mélangez-la avec 125 g de crème de marron, puis le blanc en neige. Pour chaque tuille de châtaigne : enfournez 5 châtaignes 4 mn à 200 °C, décortiquez-les et râpez-les sur une plaque chaude avec du papier cuisson. Une fois la poudre de châtaigne agglomérée en tuile, faites cuire 4 mn à 180 °C. Epluchez et coupez 2 poires Williams en quartiers, faites-les rôtir au beurre dans une poêle avec des zestes de citron. Dressez avec un peu de mousse de marron, la tuile de châtaigne et du sorbet poire.

POUR RECYCLER LES FEUILLES DU CHOU-FLEUR

Un bouillon du lendemain, le jour même

Récupérez les feuilles de chou de la recette de la page précédente. Emincez 1 oignon blanc et hachez 1 gousse d'ail. Dans une casserole, faites rôtir dans un filet d'huile d'olive les feuilles avec l'oignon. À mi-cuisson, ajoutez l'ail, 1 grosse noix de beurre, 1 pincée de paprika, de cumin en poudre et de gros sel, puis mouillez à hauteur. Laissez cuire à feu doux pendant 35 mn. Filtrez et servez.



POUR CHANGER DE LA TRUITE FUMÉE

Un ceviche de lieu, pommes de terre au safran et toum de noix, la veille

Demandez au poissonnier de lever et de désarêter 2 kg de lieu, en gardant la peau. Mélangez 250 g de sel, 125 g de sucre, 1 cuil. à soupe de bicarbonate, les zestes d'un citron, du poivre, des baies et des épices au choix. Recouvrez le filet de ce mélange, réservez pendant 6 h. Rincez sous l'eau claire, enveloppez dans un torchon et gardez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, tranchez et dressez. Epluchez 20 pommes de terre grenailles et plongez-les dans 1 l d'eau avec 10 pistils de safran pendant 4 h. Faites cuire 45 mn et réservez. Gardez un fond d'eau de cuisson, que vous liez à 3 noix de beurre pour enrober les grenailles. Pour le toum : mixez 40 g de noix, 6 g d'ail, 1 blanc d'œuf, 1 cuil. à café de moutarde, une pincée de sel, du poivre avec 60 ml d'huile de pépins de raisin et le jus de 1 demi-citron. Servez le lieu tranché, sans peau, avec des pommes de terre chaudes, une belle cuillère de toum et des noix fraîches râpées. ●

PRÉVELLE, 34, rue Saint-Dominique, Paris-7^e.