

N° 210 JANVIER/FÉVRIER 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

76
RECETTES

NOUVELLE
ANNÉE

NOUVELLES
RUBRIQUES

NOUVEAUX
RENDEZ-VOUS

C'EST DE SAISON

LES AGRUMES,
ON EN FAIT
TOUT UN PLAT

LES BOUILLONS

12 VARIATIONS
RÉCONFORTANTES

VINSOBRES

TRÉSOR DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



**DES RECETTES PLAISIR ET
(PRESQUE) SANS EFFORT**

• QUEUE DE BŒUF AUX CAROTTES • CROQUETTES DE MERLAN
• FEUILLETÉ AU FROMAGE • POTÉE AUX LÉGUMES DE SAISON • RISOTTO
AU POTIRON • GRATIN D'AGRUMES • POIRES CARAMÉLISÉES...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 210 - F. 4,20 € - RD



LES POIRES CARAMELISÉES AU POIVRE BLANC

DE CLAIRE SANTOS LOPES
CHEFFE PÂTISSIÈRE AU ROYAL
CHAMPAGNE HÔTEL & SPA

Claire Santos Lopes, la Parisienne, est arrivée il y a un peu plus de six mois au Royal Champagne Hôtel & Spa. Enfant, elle ne se voyait pas passer sa vie dans un bureau. Après un bac techno, elle enchaîne avec une formation hôtelière à l'école Ferrandi, sans précisément étudier la pâtisserie. Mais, lorsqu'elle découvre le côté délicat, la précision que demande le monde sucré, elle tombe sous le charme. Le chef du Burgundy lui donne sa chance à l'hôtel Prince de Galles et elle reste trois ans sous l'œil bienveillant du pâtissier Nicolas Paciello. Enfin, elle saisit l'opportunité de se retrouver en Champagne. Ici, elle a tout de suite trouvé ses marques et affirmé son style. Elle pratique une pâtisserie instinctive, met les fruits et le sucre naturel en avant. Chez elle, rien n'est noté, souvent, et étonnamment, elle ne pèse pas ses ingrédients. « L'instant est éphémère, dit-elle. Ce que je souhaite, c'est apporter de l'émotion. » Elle a la modestie de faire passer sa technicité au service de cette fameuse émotion. On appelle cela du talent.

Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch



POUR 4 PERS.

- PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 15 MIN
- ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

• 4 brioches nature individuelles • 100 g de beurre • 15 cl de crème épaisse • 1 gousse de vanille • Fleur de sel.

POUR LE JUS: • 6 poires Conférence

- 1/2 gousse de vanille • 25 g de beurre
- 75 cl de nectar de poire • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Poivre blanc.

POUR LA GARNITURE: • 4 poires Conférence

- 2 citrons jaunes • 25 g de beurre • 4 c. à soupe de miel • 1/2 gousse de vanille • Poivre blanc.

1. Préparez le jus de poire. Coupez les poires en 4, ôtez le cœur et la queue en conservant la peau. Coupez le tout en gros cubes. Faites chauffer l'huile d'olive dans 1 grande casserole et faites suer les poires jusqu'à ce qu'elles soient très dorées, env. 10-12 min. Ajoutez la moitié d'1 gousse de vanille et le beurre en fin de cuisson. Poivrez avec 1 tour de moulin.

2. Égouttez les poires à travers une passoire pour éliminer le plus de gras possible.

3. Remettez-les dans la casserole et versez le nectar de poire pour les recouvrir complètement. Laissez réduire env. 15 min. à feu doux, en mélangeant de temps en temps. Repassez le contenu de la casserole à travers un tamis.

4. Préparez la garniture. Épépinez et coupez les poires en 4. Faites chauffer le miel avec l'autre moitié de la gousse de vanille et ajoutez les quartiers de poire. Poivrez et laissez confire les fruits. Au bout de 10 min, ajoutez 25 g de beurre et le jus des citrons pour terminer la cuisson. Arrosez les fruits pour bien les imbiber. Laissez au chaud.

5. Faites fondre 100 g de beurre dans une poêle et, lorsqu'il devient mousseux, ajoutez les brioches tranchées. Laissez-les cuire jusqu'à ce que le beurre devienne noisette et que la brioche colore.

6. Fouettez à la main, la crème avec les grains de la gousse de vanille fendue en 2 et grattée.

7. Réchauffez le jus, les poires, la brioche. Disposez harmonieusement tous les éléments sur des assiettes plates. Versez un peu de jus et servez le reste en saucière.

NOTRE BON ACCORD: un champagne blanc de noirs.



Les conseils de Claire

« Je pousse la cuisson des poires au maximum pour casser la sucrosité du fruit et j'ajoute du beurre pour donner un côté « latin » à ma préparation. • Le domaine Royal

Champagne Hôtel & Spa possède des ruches. Nous produisons du miel toutes fleurs que j'utilise avec générosité dans mes créations. • Échetez des poires bios et conservez leur peau, ce qui va leur

permettre de « tenir » à la cuisson.

• Si vous trouvez de la crème crue, n'hésitez pas ou utilisez de la bonne crème d'Isigny. • Remplacez les poires par des pommes ça marche aussi. »