

Le rouget au cardon de **Vincent Croizard** du Darling

Vincent Croizard, restaurant le Darling, 14 sur 20 au GaultMillau, mise sur un classique de Noël, le cardon, associé au rouget barbet. À déguster plutôt en entrée.

Le rouget et le cardon, rôti à la cardamome, cardon à la réglisse, amandes grillées et olives noires.

Pour 4 personnes :
4 filets de rouget barbet, environ 60 g par pièce.
1 pied de cardon (carde).

Pour l'huile de réglisse :
1 bouquet de persil plat.
1/2 cuillère à café de poudre de réglisse.
3 cuillères à soupe d'huile de noix.
3 gousses d'ail, sel et poivre vert
Huile d'olive
20 amandes entières grillées
20 olives noires
Un vieux vinaigre balsamique
Un peu de poudre de cardamome

Éplucher et tailler le cardon en bâtonnets de 8 cm de long.
Les blanchir une première fois puis les cuire en eau salée bouillante. Réserver.
Réaliser l'huile de réglisse : blanchir les feuilles de persil et les gousses d'ail à l'eau salée. Puis mixer le tout égoutté

avec l'huile de noix, la réglisse ; assaisonner à votre goût. Disposer les filets de rouget sur une plaque de cuisson, avec sel poivre et huile d'olive. Poudrer chaque filet d'une pincée de cardamome.

Réchauffer les cardons dans une sauteuse avec l'huile de réglisse.
Enfourner les filets de rouget à 180°C pendant 5 minutes.
Dresser les cardons au centre de chaque assiette, puis déposer les filets de rouget dessus.

Tracer un cercle de vinaigre balsamique autour et y répartir les amandes et les olives noires.

Estimation du coût : 6 à 7 € par personne.



Vincent Croizard, restaurant le Darling à Nîmes.

CHRISTIAN PHILIP

Le Darling, 40 rue de la Madeleine. Tél : 04 66 67 04 99.
Ouvert tous les jours le soir et dimanche à midi.
Sauf mercredi midi et soir et dimanche soir.
Le restaurant est fermé pour les fêtes. Menus à 42 € et 45 €.

Les huîtres pochées d'**Anne Majourel**, chef du Ranquet

Anne Majourel, restaurant le Ranquet à Tornac, 1 étoile au Michelin, fait faire un beau voyage aux huîtres de nos étangs languedociens : "sur une gelée d'eau de mer, une huître saisie aux poireaux, nuage de pélardon frais".

Huîtres pochées

Pour 8 personnes :
3 huîtres de Bouzigues ou de Leucate par personne
eau des huîtres 1/2 litre



CHRISTIAN PHILIP

Anne Majourel, restaurant le Ranquet à Tornac.

Les demeures du Ranquet à Tornac.
Tél : 04 66 77 51 63.
L'établissement est fermé jusqu'au 12 février.
Mais Anne Majourel propose des idées cadeaux :
deux formules à 175 € et à 370 € pour deux le repas, la nuit et le petit déjeuner.

La selle d'agneau rôti d'**Olivier Douet** du Lisita

Olivier Douet, du restaurant le Lisita à Nîmes, face aux Arènes, propose une recette qui met en avant l'agneau et la tapenade d'olive verte, des produits de région.

Selle d'agneau rôti en croûte de picholine, légumes oubliés

Pour 4 personnes : une selle d'agneau d'environ 700 g que vous pouvez faire désosser par votre boucher, mais garder les os qui seront utiles pour la préparation.

Pour le jus : 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 échalote, 1 brin de thym, 1/2 litre de fond blanc de volaille, 10 centilitres de vin blanc