

LE FIGARO

TV
MAGAZINE

www.lefigaro.fr

© SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 24011 ET 22012 - 15/03/2015 ET 10/02/2015 - N° CPPAP: 0410 C 0302Z

DU DIMANCHE 17 AU SAMEDI 23 MAI 2015



JEUX D'AVENTURES POURQUOI CES ÉMISSIONS SURVIVENT

MALGRÉ LES DRAMES, LES JEUX D'AVENTURES RESTENT PLÉBISCITÉS, À L'IMAGE DU NOUVEAU « THE ISLAND » SUR M6 OU DE « KOH-LANTA » SUR TF1. ENQUÊTE. **P. 8**



ALAIN DUCASSE
présente
une recette
de Vincent
Croizard

POUR 4 PERSONNES

- > 4 pavés de dos de cabillaud
- > 50 g de beurre demi-sel
- > 25 g de poudre d'amandes
- > 25 g de chapelure de pain
- > 3 œufs
- > 1 c. à c. rase du mélange 5 parfums (appelé aussi 5 épices)
- > 20 cl de bouillon de volaille déshydraté (ou sous vide)
- > 50 g d'olives vertes dénoyautées (picholines)
- > 4 c. à s. d'huile d'olive (picholine)
- > 12 asperges vertes
- > 20 cl de lait
- > 6 c. à s. d'huile d'olive
- > 1 pincée d'anis vert en poudre
- > Piment d'Espelette
- > Sel, gros sel, fleur de sel, huile d'olive
- > Citron

Cabillaud rôti aux amandes, asperges vertes et picholines



L'ASTUCE DE VINCENT CROIZARD

«Montez le blanc d'œuf en neige restant avec sel et piment d'Espelette, formez des boules, mettez-les dans un moule en silicone huilé de 5 cm de diamètre. Cuisez 7 min à la vapeur. Vous obtiendrez des îles flottantes salées à déposer sur un gaspacho par exemple, avec parmesan, basilic, huile d'olive...»

PRÉPARATION

- 1. Panure :** mélangez le beurre demi-sel en pommade avec la poudre d'amandes et la chapelure de pain. Ajoutez 1 jaune d'œuf, le mélange 5 parfums, 2 pincées de sel : étalez cette panure sur les pavés de cabillaud. Réservez au froid.
- 2. Jus de volaille :** corsez un peu le goût du bouillon de volaille en le portant à ébullition, puis en le faisant réduire (pas trop, sinon il sera trop salé). Ajoutez les olives vertes et 4 c. à s. d'huile d'olive. Mixez le tout à chaud et réservez au bain-marie.
- 3. Épluchez** les asperges vertes et cuisez-les départ à l'eau froide

- salée au gros sel.
- 4. Émulsion à l'huile d'olive :** mélangez le lait avec 2 œufs, 6 c. à s. d'huile d'olive et l'anis vert en poudre. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette, mixez et réservez.
- 5. Cuisez** les pavés de cabillaud au four préchauffé à 120 °C pendant 10 à 15 min. Réchauffez à la vapeur ou au four micro-ondes les asperges lustrées à l'huile d'olive avec un peu de fleur de sel. Commencez à fouetter l'émulsion à l'huile d'olive au bain-marie chaud en réchauffant progressivement

- le mélange afin de le faire mousser (température idéale : 75 °C).
- 6. Dressage :** nappez le fond d'une assiette creuse avec le jus de volaille, déposez le cabillaud sur un côté, puis 3 pointes d'asperges en éventail sur l'autre. Lorsque l'émulsion est bien mousseuse, déposez 1 c. à s. de cette écume au milieu de l'assiette entre les queues d'asperges et le cabillaud. Terminez par quelques gouttes de citron sur le cabillaud. ▶



CHATEAUXHOTELS/COLLECTION

Restaurant Vincent Croizard

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « La véritable demeure nîmoise de Vincent Croizard et de sa femme décline des espaces contemporains voués à la convivialité. La cuisine de Vincent est bien affûtée dans ses textures. Avec une audacieuse et originale association des saveurs, il dessine des plats aux mariages inhabituels et étonnants. » Menus de 48 € à 70 €. Carte à environ 70 €.

> 17 rue des Chassaintes, 30900 Nîmes.
Tél. : 04 66 67 04 99. www.chateauxhotels.com.