

Enrico Bartolini

Pintade en croûte d'algues et d'agrumes

(pour 4 personnes)



Trois étoiles Michelin brillent au-dessus du Mudec, Musée des cultures de Milan où est installé le restaurant signature d'**Enrico Bartolini**. Avec huit étoiles et sept établissements, le Toscan né en 1979 est le chef le plus étoilé d'Italie. C'est à Paris, auprès de Paolo Petrini, qu'il a pris goût à la haute gastronomie, puis avec Mark Page à Londres et Massimiliano Alajmo à Padoue. Sa première étoile, au *Robinie* à Montescano, en Lombardie, a célébré son trentième anniversaire. Son inventivité prodigieuse, alliée à un grand sens de la mesure, lui permet de proposer une vision contemporaine, goûteuse et légère de la tradition culinaire italienne.

Croûte d'algues et d'agrumes

(à préparer la veille)
200 g de beurre
75 g de chapelure panko
20 g de purée d'ail (confit dans l'huile)
20 g d'algues nori déshydratées
20 g de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe de sauce soja
50 g d'eau de fleur d'oranger
1 orange
1 citron jaune
1 citron vert
Sucre selon le goût souhaité
Sel selon le goût souhaité

Pétrir tous les ingrédients ensemble, les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les étaler de façon à obtenir une pâte permettant de recouvrir les cuisses de pintades.

Cuisses de pintades farcies

(à préparer la veille)
4 cuisses de pintade désossées
150 g de filet de pintade
100 g de crème
50 g de blancs d'œufs
Piment de Senise en poudre PM
Transglutaminase alimentaire (pour la texture)
Sel PM
Poivre PM
200 g de beurre
1 gousse d'ail
1 brin de thym
3 feuilles de sauge

Hacher le filet de pintade avec la crème, le blanc d'œuf, le piment de Senise, le sel et le poivre. Saupoudrer les cuisses de pintade désossées de transglutaminase, de sel et de poivre, puis insérer la farce entre la chair et la peau. Pulvériser un peu d'eau pour que la transglutaminase agisse, avant de superposer les cuisses dans un récipient, côté peau à l'extérieur. Poser par-dessus une assiette avec un poids et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Faire cuire les cuisses de pintades dans le beurre grésillant, avec l'ail, le thym et la sauge. Découper la pâte d'algues en rectangles permettant de couvrir chaque cuisse de pintade. Faire gratiner sous la salamandre ou au four à 250 °C pendant 2 minutes.

Sauce volaille et agrumes

9 kg d'ailes de poulets
2 kg d'os de bœuf
5 l d'eau
300 g de fond de poulet
100 g de farine
100 g de vin blanc
1 ciboule
300 g de miso
200 g de beurre
500 g de jus de yuzu
Les zestes de 2 oranges
Les zestes de 2 citrons jaunes
Les zestes de 2 citrons verts
Les zestes de 2 pamplemousses
50 g de sucre muscovado
50 g de shitakes déshydratés
50 g de cèpes déshydratés
2 tiges de citronnelle
1 brin de thym
5 feuilles de sauge
1 brin de romarin
5 g de poivre long

Faire revenir les ailes de poulet légèrement farinées dans une cocotte avec un peu d'huile d'abord, puis avec un peu de beurre, et bien les dorer. Déglacer ensuite avec du vin blanc et laisser l'alcool s'évaporer. Ajouter la ciboule hachée et la laisser fondre, avant d'ajouter tous les autres ingrédients, puis de recouvrir d'eau. Laisser mijoter pendant 3 heures sur la cuisinière, puis filtrer. Réduire à la consistance désirée.

Réduction de carotte

Bouillon :

1,8 l d'eau
1,8 l de vin blanc sec
1,8 l de vinaigre blanc
420 g de sucre
210 g de sel
6 gousses d'ail
2 bâtons de cannelle
6 clous de girofle
30 g de grains de poivre noir
30 g de grains de poivre blanc
6 tiges de persil
6 piments
30 g de coriandre en grains
8 baies de genièvre
6 brins de thym

Placer tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser infuser jusqu'à refroidissement, puis filtrer avant utilisation.

Réduction de carotte :

2 kg de carottes coupées en julienne
4 l d'eau
1,6 l de bouillon
200 g de farine de tapioca

Mettre les carottes, l'eau et le bouillon dans une casserole et y faire cuire les carottes, à point. Passer au chinois fin et ajouter la farine de tapioca.

Continuer à réduire jusqu'à obtenir une consistance semblable à celle du miel.



Sauce à l'orange, au safran et aux carottes

2 oranges entières
150 g de réduction de carottes
100 g de jus de yuzu
2 g de safran
20 g de sucre muscovado
Sel PM
Sucre PM
1 cuillère à café de Xanthane

Presser les oranges et réserver le jus. Blanchir les écorces 10 fois dans l'eau, avant de les ajouter, avec le safran, aux d'orange et de yuzu. Laisser au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, verser tous les ingrédients dans un blender et réaliser une sauce bien lisse en ajoutant un peu de Xanthane.

Finition

Feuilles de capucines
Feuilles d'épinards de Malabar
Thym citron

Disposer les sauces et jus – carottes, volaille, orange – dans l'assiette selon vos goût et inspiration. Placer les cuisses de pintades par-dessus les points de sauce, au centre de l'assiette, et finir avec la feuille de capucine, les épinards de Malabar et le thym citron.

« On trouve dans cette recette une composante nettement citronnée qui se marie bien avec les notes florales, de fruits confits et d'agrumes du sauternes.

Ce plat doit être accompagné d'un vin structuré et de bonne densité, pour mettre en valeur sa richesse et sa saveur. Une combinaison que Sébastien Ferrara, directeur et sommelier du *Restaurant Enrico Bartolini* définit comme « ensoleillée ou solaire » pour son agrément et sa gourmandise. Le caractère frais du vin est tout aussi important. C'est cette fraîcheur qui prépare le palais à la prochaine bouchée et invite à la gorgée suivante. »