

Jean-Michel Lorain

Foie gras de canard grillé, endive et nashi, servis avec un consommé aux baies de Sansho vertes

(pour 4 personnes)

La Côte Saint-Jacques, à Joigny, scintille dans la sphère étoilée depuis plusieurs décennies.

Jean-Michel Lorain en a nourri la renommée à la suite de son père Michel. Sa cuisine perfectionniste interprète avec créativité les spécialités que les gourmets viennent déguster dans ce Relais & Châteaux bourguignon. Bien ancré au bord de l'Yonne, Jean-Michel Lorain n'en a pas moins toujours eu le goût du voyage, au point de créer à Bangkok le *J'aime*, restaurant désormais étoilé lui aussi. Quant aux deux macarons de *La Côte Saint-Jacques*, ils ont été rejoints par une étoile verte décernée par le *Guide Michelin* aux tables qui privilégient les meilleurs produits locaux et adoptent des pratiques vertueuses pour l'environnement.

Foie gras

4 escalopes de 80 à 90 g

Consommé

½ l de bouillon de volaille
2 poires nashis cuites au four
15 baies de poivre Sansho
2 blancs d'œufs
50 g de carotte
50 g d'oignon
30 g de céleri branche
30 g de poireau
Vinaigre de sakura (fleurs de cerisier)

Éplucher et évider les nashis, les assaisonner, puis les cuire au four à 120°C avec une noix de beurre, pendant environ 30 minutes. Détailler une demi-pomme en dés de 1 cm de côté, et réserver au frais. Verser le bouillon de volaille sur le reste des pommes cuites, puis mixer. Infuser les baies de poivre Sansho dans le consommé. Effectuer une clarification avec les blancs d'œufs et la garniture aromatique préparée avec la carotte, l'oignon, le céleri et le poireau finement hachés. Filtrer au chinois en fin de clarification. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement et acidifier légèrement avec du vinaigre de sakura.



Endive

2 endives
25 g de graisse de canard
40 g de beurre
20 g de jus de citron
Sucre
Sel
Poivre Sansho du moulin
Fleurs d'Apple Blossom

Supprimer les talons et assaisonner les endives de sel, poivre, sucre et jus de citron, avant de les ranger dans un plat légèrement beurré. Ajouter la graisse de canard et filmer hermétiquement. Cuire dans un four vapeur à 90°C pendant 30 à 45 minutes, selon la taille des endives.

Chips de nashi

1 nashi
100 g d'eau
100 g de sucre
Poivre Sansho moulu

À l'aide d'une mandoline, tailler la poire nashi en fines lamelles. Les retailler ensuite avec un emporte-pièce, afin d'éliminer la peau. Les tremper rapidement dans un sirop à 30°C, les égoutter, puis les ranger sur un Silpat. Saupoudrer de poivre Sansho et les sécher au four à 180°C pendant 3 à 5 minutes.



« La douceur acidulée du vinaigre de sakura et le gras du foie gras sont habilement mis en valeur par un vin de Sauternes qui complète avec talent l'harmonie de cette entrée. »

Salade mikado

50 g de radis Green Meat
50 g de radis Blue ou Red Meat
100 g de chou-rave

Vinaigrette sakure

20 g de vinaigre de sakura
40 g d'huile de pépins de raisin
Sel, poivre
Baies Sansho moulues

Tailler les radis et le chou-rave en grosse julienne de 6 cm de long. La plonger dans de l'eau glacée pendant 5 minutes. Égoutter et conserver au frais. Préparer la vinaigrette sakura en mélangeant les ingrédients, puis vérifier l'assaisonnement.

Gel vinaigre

100 g de vinaigre de sakura
3,5 g d'agar-agar

Porter à ébullition le vinaigre de sakura additionné d'une pincée de sel fin, puis ajouter l'agar-agar. Refaire bouillir, puis laisser prendre sur glace, mixer et réserver dans une pipette.

Finition

Couper les endives en deux dans la longueur. Leur face intérieure posée dans la poêle, les faire doucement colorer au beurre, après les avoir assaisonnées de sel et de sucre. Disposer les feuilles d'endives dans les assiettes.

Faire colorer les dés de nashi au chalumeau et les disposer dans les assiettes.

Marquer les escalopes de foie gras sur le grill et terminer la cuisson au four à 200 °C pendant 1 minute environ.

Chauffer le consommé et rectifier l'assaisonnement. Assaisonner la julienne de légumes avec la vinaigrette sakura.

Chauffer les assiettes au four. Disposer l'escalope de foie gras, la julienne de légumes, quelques points de gel de vinaigre, ainsi que les chips de nashis et les Apple Blossom pour terminer l'assiette. Servir le bouillon à part, en pot ou en carafe.