

NOUVEAU

Cuisine *chic*

*6 menus
de grands chefs*

50
recettes
pour
recevoir

- Frédéric Anton
- Eric Fréchon
- Arnaud Lallement
- Guy Martin
- Manuel Martínez
- Pascal Nibaudeau



BEL : 6 €

L 18601 - 1 - F: 5,50 € - RD



Mets d'exception : caviar, chocolat, foie gras, huîtres & crustacés, volailles, saumon...



Au cœur de l'art

PROPOS RECUEILLIS PAR AURÉLYA BILARD.
PHOTOS CHÂTEAU LES BRUYÈRES, FOTOLIA, SHUTTERSTOCK.

*Installé au cœur d'une région productrice de foie gras, la Normandie, Philippe Harfaux, chef cuisinier au château des Bruyères*** nous fait redécouvrir ce mets aux infinies possibilités culinaires.*

Bien plus qu'en chef, c'est en artiste qu'il fait ses accords sur un produit loin d'être monotone. Explications.

Cuisine Chic : Comment bien choisir un foie gras cru ?

Philippe Harfaux : Le choix du foie gras est primordial. Un lobe de foie gras de bonne qualité ne doit pas faire plus de 450 à 500 grammes pour un foie de canard et 550 à 650 grammes pour un foie d'oie. Il doit présenter une couleur beige clair uniforme sans taches et sans pavés de sang. Au toucher, son aspect doit être souple et ferme à la fois. S'il ne doit pas être dur, il ne doit pas non plus être possible d'enfoncer son doigt dedans.

C.C. : Que signifient les classifications de foie gras entier, foie gras et bloc de foie gras ?

P.H. : On parle de foie gras entier, lorsqu'un lobe est intégré en totalité dans une terrine. Cela signifie qu'il n'a pas été travaillé et mélangé. D'ailleurs, on doit retrouver le morceau entier. La graisse est jaune clair. Quant au foie gras, il est composé quant à lui de morceaux de lobes de foie gras, agglomérés entre eux. Enfin, pour le bloc de foie gras, il est important de regarder la composition. Il s'agit de foies gras reconstitués qui peuvent contenir certains additifs chimiques, de la graisse extrudée. Ils sont émulsionnés avec de l'eau à partir de morceaux généralement non utilisables pour une commercialisation en tant que foies gras entiers crus. Le bloc doit légèrement

contenir 100 % de foie gras, alors que la mousse seulement 50 %. Certaines préparations qui utilisent le terme de foie gras peuvent ne contenir que 20 % de foie gras. Attention donc à bien lire les étiquettes.

C.C. : Vous êtes installé dans une région productrice de foie gras (la Normandie), suivant les régions de provenance (Sud-Ouest, Bretagne, pays de la Loire, Normandie...), y a-t-il des différences de goûts ?

P.H. : J'utilise des foies gras qui viennent tout autant de Normandie que du Sud-Ouest. Je vois très peu de différences. Ce sont les modes de nourriture (de gavage) qui font les disparités. Quand l'animal a été gavé trop rapidement, son foie perd beaucoup de graisses à la cuisson. En tant que professionnel, je réalise des tests sur les foies gras avant de les servir à nos clients. Pour les particuliers, cela est plus difficile. Il est donc important de vérifier l'origine du foie gras.

C.C. : Préférez-vous cuisiner le foie gras de canard ou d'oie ?

P.H. : C'est une question de goût. J'ai une préférence pour le foie gras de canard, il a plus de caractère. Il se tient plus à la cuisson et a un goût plus prononcé.

C.C. : De quelle manière préférez-vous cuisiner le foie gras ?



Fiche d'identité

Philippe Harfaux,
chef cuisinier
au château
des Bruyères***
(Normandie)



Philippe Harfaux est chef cuisinier au château des Bruyères***. Un magnifique domaine de dix hectares qu'il a acquis en 2003. Situé à Cambremer en Normandie. La décoration du lieu, suffit à elle seule à comprendre la raison qui a poussé Philippe Harfaux à poser ses casseroles dans un manoir XVIII^e siècle bâti sous le 1^{er} Empire. Amoureux des arts, - une passion qu'il partage avec son épouse -, celui qui a offert trois étoiles à son restaurant dirigeait des sociétés de conseil immobilier jusqu'en 1997, date à laquelle il a décidé de changer de carrière. Ce passionné de belles pierres a toujours évolué dans le milieu de la cuisine. D'abord avec sa mère, chef d'un restaurant à Douai. Puis par relation professionnelle, où quand il se lie d'amitié avec un fils de restaurateurs thaïlandais dont les parents lui transmettent la dextérité qui fait la réputation des chefs thaïlandais, le travail délicat des produits et le goût des présentations raffinées. Il fait ses armes aux commandes de la cuisine d'un hôtel dans la Somme qu'il détient pendant six ans. Avant de pouvoir conjuguer l'ensemble de ses passions au château des Bruyères. Il y a la cuisine bien sûr, mais aussi les arts (il permet à de nombreux artistes d'exposer) et les chevaux. Cavalier émérite, il a ouvert un haras consacré aux chevaux de saut d'obstacle où les clients de son hôtel peuvent partager sa passion. La cuisine de Philippe Harfaux est inventive. Elle puise son inspiration au marché du jour et dans le potager du château qui compte pas moins de cent vingt espèces : herbes, plantes condimentaires, légumes, agrumes et tubercules. Rigoureusement sélectionnées par le chef, ces espèces sont pour certaines oubliées du grand public. L'originalité est ici qu'elles sont à découvrir tout autant dans le potager ouvert aux clients que dans l'assiette.



Dès lors que l'on cuisine
le foie gras,
il ne faut jamais jeter la graisse.
Elle fait des **merveilles** avec les
pommes de terre ou la volaille.



*** **P.H.** : Le foie gras peut être utilisé de différentes manières : en farce, en velouté, en mise en bouche... Il existe une infinité de façons de le cuisiner. Nous avons expérimenté une terrine de foie gras au chocolat. Les deux mets se marient très bien. En ce moment, nous réalisons des sucettes au foie gras. À l'aide d'une cuillère parisienne, sont formées des billes de foie gras qu'on vient tremper dans du chocolat blanc mélangé avec du paprika

(v. autre recette p. 18.). Nous proposons également un velouté de foie gras que nous cuisinons avec du bouillon de volaille et des figues fraîches. Avant de mélanger les ingrédients, nous faisons gonfler les figues dans de l'alcool, type cognac ou calvados. Actuellement, nous avons à la carte des ravioles de veau au foie gras. Dès lors que l'on cuisine le foie gras, il ne faut jamais jeter la graisse. Elle fait des merveilles avec les pommes de terre ou la volaille.

C.C. : Comment se prépare le foie gras cru ?

P.H. : C'est un des plats les plus faciles à cuisiner. Une fois qu'il a été dénervé, il faut le découper en tranches. Pour sa cuisson, le plus simple est de le sortir du frigo une à deux heures avant. Et d'utiliser une poêle antiadhésive.***

Escalopes de foie gras de canard aux poires gelées chaudes de liqueur de poire

RECETTE PH. HARFAUX CHEF CUISINIER AU CHÂTEAU DES BRUYÈRES***

Ingédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de canard
cru de 0,120 kg chacune
25 cl de liqueur de poire
1 g d'agar-agar en poudre
4 poires Comice
1 c. à s. de beurre d'Isigny
1 c. à c. de sucre
20 cl de fonds de canard
Piment de la Jamaïque
Sel de Maldon.

■ **Préparer les poires.** Peler les poires en faisant de longs rubans de peau que l'on réservera, les couper en morceaux et éliminer les pépins et le péricarpe. Faire revenir les quartiers de poire dans le beurre et le sucre, laisser compoter à feu doux jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple. Réserver. Sécher les pelures de poire dans un four à chaleur tournante à 100°C, environ 1 heure. Réserver dans un endroit sec.

■ **Gelée chaude.** Chauffer légèrement la liqueur (environ 80°C) et ajouter l'agar-agar. Bien remuer et laisser refroidir.

■ **Foie gras. Version 1 :** cuisson sous vide. Sceller l'escalope de foie gras avec 2 c. à c. de liqueur de poire et une pincée de sel de Maldon. Cuire au bain-marie à 60°C durant 10 min (60°C à cœur). Retirer le foie du sachet et le passer à sec dans une poêle très chaude pour le colorer sur les 2 faces et caraméliser la liqueur.

■ **Version 2 :** cuisson traditionnelle. Laisser mariner le foie gras à température ambiante avec 2 c. à c. de liqueur de poire et une pincée de sel de Maldon durant 4 heures.

Retirer le foie sans le sécher et le cuire à sec dans une poêle très chaude. Le foie doit être bien coloré sur les 2 faces et la liqueur caramélisée. Ajouter au besoin 1 c. à c. de liqueur en cours de cuisson.

■ **Dressage.** Remettre à température la gelée dans une casserole placée au bain-marie. La gelée ne doit pas dépasser 60°C pour rester épaisse mais légèrement liquide. Chauffer le fonds de canard parfumé au piment de la Jamaïque et faire quelques traits sur le fonds de l'assiette. Dans une assiette carrée former 3 quenelles de compote de poire et les disposer. Poser l'escalope de foie et la napper de gelée chaude. Décorer avec les pelures de poire séchées.

Trilogie de foie gras

RECETTE PH. HARFAUX.

Foie gras poêlé

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie de canard de 1,5 cm.
1 c. à s. de fonds de veau brun
1 c. à s. de fonds de gibier
1 demi-c. à c. de 5 épices chinoises
2 c. à s. de miel.

- Mélanger les 2 fonds et ajouter les épices. Infuser à 60°C. Puis ajouter le miel. Réserver au chaud.
- Poêler sur les 2 faces le foie gras afin de le colorer, puis achever la cuisson au four à 180°C durant 2 min.

Foie gras mariné au pomeau de Normandie

Ingrédients

1 beau foie de canard
6 cl de pomeau
14 g de gros sel, 3 g de poivre
1 g de quatre épices, 2 g d'agar-agar
2 pommes Granny Smith ou boskoop
1 bouteille de cidre AOC cru de Cambremer.

- **Nettoyer et parer le foie.** Le déposer dans une terrine et couvrir de pomeau. Laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Dans une terrine, faire alterner une tranche de foie et une couche de sel, poivre et quatre épices jusqu'à épuisement des ingrédients. Bien tasser chacune des couches et laisser reposer une autre nuit au froid.
- **Cuisson.** Préchauffer le four à 110°C puis placer la terrine dans un bain-marie avant d'enfourner pour 20 min. Vérifier le degré de cuisson en piquant le foie avec un couteau. Le sortir du four, le laisser refroidir et le replacer au réfrigérateur pendant 48 h avant de servir. Couper les pommes lavées, et non épluchées, en tranches fines (1,5 mm d'épaisseur) à la mandoline. Faire sécher à l'étuve à 80°C pendant 2 heures. Les pommes doivent être transparentes et cassantes. Chauffer légèrement le cidre, et incorporer l'agar-agar préalablement dissous dans un peu d'eau. Mettre en bac et refroidir. Puis tailler la gelée en brunoise.



Foie gras en pannequet

RECETTE PH. HARFAUX DU CHÂTEAU DES BRUYÈRES***

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie de canard de 1,5 cm d'épaisseur
1 truffe noire, ou à défaut une boîte de brisures de truffes
8 feuilles de brick
2 c. à s. de fonds de veau
3 étoiles de badiane
10 grains de piment de la Jamaïque
1 écorce de cannelle broyée.

- Couper les tranches en 2, et poêler le foie pour le colorer légèrement sur les 2 faces et réserver.
- Couper de fines tranches de truffes et en disposer 2 sur le foie. Tailler la feuille de brick en rectangle, y poser la tranche de foie gras, et réaliser un pannequet en pli portefeuille. Cuire le pannequet au four, 6 min à 200°C.
- Chauffer le fonds de veau, ajouter les épices et laisser infuser à 60°C. Détendre jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et légèrement liquide. Elle doit être transparente en fonds d'assiette.

*** Pour faire monter à température, mieux vaut éviter les plaques à induction. Dès que la poêle est chaude (250°C), mettre dans la poêle, sans graisses, deux minutes de chaque côté. Le fait de laisser le foie gras monter à température ambiante, fait que le foie gras ne se fatigue pas. Il perd moins de graisses. Il est moelleux à l'intérieur et croustillant sur le dessus. L'assaisonnement se fait ensuite. Il existe des poivres exotiques comme le poivre de Séchan ou le malabar qui s'associent très bien.

C.C. : On voit souvent le foie gras cru cuisiné avec des fruits, est-ce le meilleur mariage ?

P.H. : Actuellement, nous servons une escalope de foie avec une tombée d'épinards. Nous y ajoutons une pomme pour lui donner un croustillant et le goût du fruit. On peut l'accompagner de beaucoup de mets. Les fruits ne sont pas une obligation.

C.C. : Le foie gras est-il uniquement un plat d'hiver ?

P.H. : Au restaurant, le foie gras fonctionne bien toute l'année. Pour beaucoup, c'est un plat qui sort de l'ordinaire, qu'ils consacrent à une sortie au restaurant.

C.C. : À vous écouter parler du foie gras, on ressent votre passion, c'est un mets que vous aimez cuisiner ?

P.H. : Le foie gras offre tout un tas de recettes intéressantes. Je prends plaisir à le cuisiner sous toutes ses formes : froid, chaud ou en accompagnement... ■



Bonbons au foie gras

RECETTE PH. HARFAUX CHEF CUISINIER
AU CHÂTEAU DES BRUYÈRES***

Le mot du chef. Les associations avec le foie gras sont multiples, en voici plusieurs exemples qui fonctionnent particulièrement bien sous une forme ludique. Ils peuvent se servir en cocktail ou en mise en bouche. Présentés en toast, en bouchées, ou emballés dans du papier "bonbon".

Ingrédients

1 kg de foie de canard frais
35 ml de pommeau
25 ml de xérès doux
25 ml de vermouth blanc
10 g de sel de Guérande
3 g de poivre Kerala.

■ Tailler le foie gras en morceaux, en veillant à bien dénervé. Introduire dans le blender, avec le reste des ingrédients. Triturer à la vitesse 6 pendant 1 minute, puis à la vitesse maximum pendant 10 secondes. Veiller à ce qu'il ne reste pas de grumeaux. Laisser reposer quelques minutes à 3°C

avant utilisation. Modeler des bonbons à la poche, douille lisse, en vagues, en inclinant d'un côté de façon à ce que la base soit supérieure à la hauteur. Terminer en pointe. Congeler les bonbons. Sortir une heure avant le service.

■ **Bonbons au foie gras et au poivre de Sechan ou au réglisse.** Moudre au moulin à café des grains de poivre frais. Saupoudrer de la poudre de poivre sur les bonbons ou saupoudrer de poudre de réglisse avec un petit chinois.

■ **Bonbons au foie gras à la réduction de vinaigre balsamique.** Réduire 500 ml de vinaigre balsamique de 80 %, soit 100 ml. Avant l'envoi, avec une seringue, disposer un filet de réduction de vinaigre balsamique.

■ **Bonbons au foie gras et à la gélatine de truffe.** Couler la pâte de foie gras dans un moule Flexipan en demi-sphère, bloquer au froid. Réaliser une gélatine avec 100 cc de jus de truffe et de l'agar agar. Tailler en petits dés. Couronner les bonbons de la gelée.



Truffles de foie gras au chocolat

RECETTE PH. HARFAUX.

Ingrédients

500 g de couverture noire (cacao à plus de 70 %)
400 g de foie gras
100 g de sucre glace
10 g de sel de Guérande
Cacao en poudre.

■ Mélanger le sucre et le sel dans un bac plat.
■ Nettoyer, dénervé soigneusement le foie, le reconstituer. À l'aide d'une cuillère parisienne, former des petites boules. Rouler ces boules dans le mélange (sel et sucre).

■ Faire fondre doucement la couverture et tempérer à 32°C. Brocheter les boules dans les piques afin de les plonger dans le chocolat. Égoutter le chocolat excédentaire et le faire durcir au frais.
■ Retirer les piques, et rouler les truffles dans le cacao en poudre.

LE CONSEIL DU CHEF
Accompagner d'une petite cuillerée de sorbet au vinaigre balsamique.



Ingrédients pour 10 personnes

40 langoustines 8/10

Quatre-épices

Gingembre en poudre

Le jus de 2 oranges

25 cl de fond brun de veau

50 g de sucre

Huile d'olive, beurre

Sel, poivre

Salades mêlées

Herbes fraîches, bourrache,

capucines, Tagete...

Moelleux de foie gras :

250 g de foie gras cuit,

65 cl de litre de crème fleurette

8 œufs entiers.

Duo de foie gras et langoustines aux oranges caramélisées

RECETTE PH. HARFAUX.

Moelleux de foie gras. La préparation peut s'effectuer en deux versions au choix.

■ **Version 1 :** mixer tous les ingrédients, puis mouler la préparation dans des moules silicone demi-sphères (40 mm). Cuir au four, au bain-marie à 100°C (60°C à cœur).

■ **Version 2 :** mixer tous les ingrédients dans un bol Pacojet, puis bloquer au froid.

Au moment du service, pacosser (appareil utilisé par de nombreux professionnels de la grande restauration, qui permet de mélanger et broyer directement les aliments même surgelés sans devoir les décongeler) une part de la préparation et la servir en quenelle.

■ **Cuisson des langoustines.** Décortiquer les queues des langoustines en laissant la nageoire caudale attachée. Les enfiler dans les bâtonnets "noués", assaisonner d'épices, puis les poêler sur le dos à l'huile d'olive 1 à 2 min jusqu'à ce que la chair commence à devenir opaque. Débarrasser les langoustines et déglacer la poêle avec le jus d'orange et le sucre. Laisser réduire, puis ajouter le fond brun. Rajouter les langoustines pour les glacer. Disposer le moelleux et les langoustines dans les assiettes.

LE CONSEIL DU CHEF

Servir avec une petite
salade mêlée d'herbes
fraîches et de fleurs
du potager.