



Alain Ducasse

PHILIPPE PETIT

■ GASTRONOMIE

## Alain Ducasse présente une recette du Château de Pizay

### Pour 4 personnes

- ▶ 6 pommes de terre charlotte (petit calibre)
- ▶ 500 g de fond blanc
- ▶ 250 g de beurre
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 2 brins de thym
- ▶ 4 g de sel

#### Beurre

- ▶ 2 c. à s. de jus de bœuf au vin rouge
- ▶ 24 escargots
- ▶ 12 minifenouils
- ▶ 6 fines tranches de lard fumé
- ▶ 2 cl de pastis
- ▶ 50 g de cresson
- ▶ 35 g de basilic
- ▶ 15 g de menthe
- ▶ 100 g de fond blanc
- ▶ 2 échalotes
- ▶ 1 noisette de wasabi
- ▶ Vinaigre de xérès
- ▶ 300 g de crème

# L'escargot de Bourgogne dans une pomme de terre charlotte



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

### Préparation

**1.** Lavez puis versez les pommes de terre dans une casserole. Ajoutez le fond blanc, le beurre coupé en morceaux, le sel, l'ail et les brins de thym. Portez à ébullition et finissez la cuisson au four à 160 °C à couvert pendant 25 min. Laissez les pommes de terre dans leur jus

au réfrigérateur. Une fois refroidies, coupez-les en deux et creusez-les avec une cuillère à pomme parisienne pour y mettre la garniture.

À la minute, avec un peu de beurre dans une poêle, colorez les demi-pommes de terre sur le côté chair puis réservez-les au chaud.

**2.** Cuisez les minifenouils

dans de l'eau salée bouillante pendant 5 min puis refroidissez dans de l'eau glacée.

**3.** Dans une noisette de beurre, saisissez les petits copeaux de lard, ajoutez les escargots et faites revenir 1 min. Rectifiez l'assaisonnement, dégraissez puis déglacez les escargots avec le pastis et ajoutez le jus de bœuf. Glacez les fenouils avec le jus des pommes de terre et un peu de beurre. Dans les pommes de terre, montez : 1 escargot, 1 minifenouil, 1 escargot et les copeaux de lard.

**4. Jus d'herbes :** mixez 200 g de beurre pommade et les herbes concassées. Faites suer les échalotes émincées au beurre, déglacez avec un trait de vinaigre de xérès, mouillez avec le fond blanc et faites réduire à sec. Ajoutez la crème et cuisez 10 min. Laissez infuser 15 min puis passez au chinois.

**5.** Montez la réduction de crème au mixer avec le wasabi et le beurre d'herbes puis passez à nouveau au chinois.

**6.** Versez le jus d'herbes dans le fond de l'assiette et dressez les demi-pommes de terre farcies. ○

## Château de Pizay

L'avis d'Alain Ducasse : « Édifié au XI<sup>e</sup> siècle, ce château est devenu une demeure unique et contemporaine. Un petit privilège ? Déguster en été la cuisine d'Aurélien Mérot dans la cour d'honneur ».



CHATEAUX & HOTELS COLLECTION

**Info+ :** entre Lyon et Mâcon, au cœur du Beaujolais. Le jardin à la française dessiné par Le Nôtre et les 75 hectares de vignes se font le terrain de parcours oeno-initiatique et historique d'un des plus grands domaines. Lits à baldaquin ou lignes contemporaines invitent au confort des chambres et suites. Place au bien-être avec la piscine et le spa de 1 000 m<sup>2</sup>.

▶ 62 chambres de 260 € à 315 €. Petit-déjeuner à 21 €. Menus de 49 € à 75 €. Route des crus du Beaujolais, 69 220 Morgon/Saint-Jean-d'Ardières. Tél. : 04 74 66 51 41. Site : [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)