

Recette



Photo Emmanuel RENAULT.

Biscuit pistache, fraise, framboises

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- Pour le biscuit :
125 g de beurre + 20 g pour le moule
4 œufs
100 g de pistaches décortiquées non salées
100 g de farine + 10 g pour le moule
150 g de sucre en poudre
- Pour la crème :
125 g de fraises
½ citron vert non traité (zeste)
2 cuil. à soupe de ricotta
2 cuil. à soupe de mascarpone
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- Pour la garniture :
2 barquettes de framboises

PRÉPARATION : 20 minutes, plus cuisson : 30 minutes.

Préparez le biscuit à la pistache : mixez ensemble les pistaches et la moitié du sucre en poudre pour obtenir une poudre fine.

Dans un saladier, battez au batteur électrique (à faible puissance) le reste du sucre en poudre avec le beurre ramolli. Ajoutez les œufs un à un puis la farine et le mélange pistache-sucre en mélangeant vigoureusement au fouet.

Beurrez et farinez un moule rectangulaire de 30 cm de longueur (ou rond de 21 cm de diamètre) et versez-y la pâte. Enfourez pour 30 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler et de laisser complètement refroidir.

Préparez la crème : lavez et égouttez les fraises, mixez-les pour les réduire en purée. Versez dans une petite casserole à feu doux, ajoutez le sucre en poudre et le zeste du citron vert râpé. Laissez cuire à feu très doux 5 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

Battez ensemble le mascarpone et la ricotta, ajoutez le coulis de fraise refroidi et mettez au congélateur pour 15 minutes.

Au moment de servir, nappez le biscuit pistache d'une partie de la crème de fraise puis recouvrez de framboises. Servez avec le reste de crème à part.

Extrait de *Mes desserts, j'en suis fier !*, de Louise Denisot (Albin Michel).

Tour de table

Verdun : place au terroir

Les temps sont durs à Verdun, comme dans beaucoup de bourgs de province. Une institution comme Le Coq Hardi, qui eut jadis son étoile, a fermé il y a un an et demi son restaurant gastronomique, qui n'est plus dévolu qu'aux grands événements : mariages, baptêmes, comités d'entreprise. En lieu et place, la famille Leloup, qui tient cet hôtel central de grande tradition avec sa belle façade à colombages, accueille ses clients gourmets dans sa brasserie d'angle décorée de façon sobre et contemporaine, sise face à la Meuse et à l'imposant mess des officiers.

Le jeune Marc Spitz, qui a travaillé chez Bocuse à Collonges et qui est revenu dans sa Meuse natale, pratique un registre régional avec la quiche lorraine, le pâté en croûte de chasse avec sa moutarde à l'ancienne ou les desserts sur le thème de la mirabelle. La bonne affaire, c'est le menu à 22,50 €, qui, ce midi, proposait soupe paysanne avec son croûton au foie gras, quenelle de brochet au riz ou cuisse de volaille rôtie aux épices douces, avant la panna cotta passion-framboise. On citera encore le mijoté de volaille façon pot-au-feu en papillote et le turbot poché aux lamelles de truffes qui donnent envie de prendre ses habitudes. La carte des vins (celle du Coq Hardi) a de beaux restes, et le service féminin sourit avec l'évidence du naturel.

Il tenait une pizzeria à deux pas. Philippe Laigle, « né dans la cuisine » – son père était cuisinier aux Islettes –, et qui a travaillé notamment au Palais, à Biarritz, aux côtés de Grégoire Sein, et à l'hôtel du Golf

aux Arcs, a ouvert sous le nom Authentique une demeure proche de la Meuse, sur le quai de Londres, où il défend les produits régionaux avec dévotion. Le cadre est amusant tout plein, avec sa collection de citations gourmandes ou non. « *Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large* », glisse Paul Gauguin, ce que reprend Philippe Laigle avec ferveur. Il propose, autour d'un menu-carte généreux à 15,90 €, des idées du jour et de toujours.

Quiche lorraine, brouillade d'œufs à l'escargot, terrine de campagne maison (avec de la gorge de bœuf), andouillette sauce moutarde de chez Benoît Polmard à Lacroix-sur-Meuse près de Saint-Mihiel, langue de bœuf sauce tomate ou jambon braisé au miel et carré de porc Duroc sauce brune font du bien par où ils passent.

Il y a aussi le filet de saumon crème d'aneth, ou le clafoutis (maison, svp !) aux cerises d'Herbeville, plus une crème brûlée mandarine ou coquelicot qui indique que le gars Philippe a de la ressource. Le gris Terre Amoureuse du domaine de Muzy passe là-dessus avec aise.

Gilles PUDLOWSKI

Bon rapport qualité-prix :
Chantaco, 2, avenue de la Victoire.
55100 Verdun. Tél. 03 29 87 57 01.
Menu : 22,50 €. Carte : 45 €.

Authentique, 38, rue des Rouyers et 57, quai de Londres,
55100 Verdun. Tél. 03 29 84 16 99.
Menu-carte : 15,90 €.

Les coups de cœur du sommelier

C'est ici le pays de Rabelais, dont on trouve le portrait sur les étiquettes du Domaine Joguet. Entre la Loire et la Vienne, le vignoble de Chinon s'étage des fonds de vallée sablonneux aux coteaux en tuffeau jaune (calcaire), où le cabernet franc donne des rouges de garde. C'est le cas du **Château de Saint-Louans 2008**, le genre de vin qui fait claquer la langue de plaisir. Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour l'ont laissé 22 mois en barriques de façon à exalter les goûts de sous-bois, de tourbe, de musc du cabernet franc. Une parfaite réussite, qui se donne dans une texture charnue et serrée. Et qu'on servira sur un gigot d'agneau ou un magret de canard. 30 € au départ cave (tél. 02 47 58 53 01).



Le **Domaine Charles Joguet**, à Sazilly, propose des cuvées parmi les plus raffinées du chinon. **Les Varennes du Grand Clos 2008** épate par son velouté et une complexité aromatique où l'on relève des notes de coing, de pomme, de fruits rouges à l'alcool. Entre le velours de l'attaque et la nervosité des tannins en finale, une palette des plus intéressantes pour 21 € (tél. 02 47 58 55 53).

La plus abordable (9,30 €) **Cuvée des Templiers 2010** du **Domaine Demois**, à Cravant-les-Côteaux (tél. 02 47 98 49 01), se défend, elle aussi, avec ses saveurs de prune à l'eau-de-vie évoluant vers le bois de réglisse.

Le **Domaine des Grandes Espérances**, à Mesland, relève de l'AOC Touraine qui jouxte celle de Chinon. Le millésime **2011** associe gamay (85 %) et cabernet franc pour un résultat de pur plaisir : bouche vive, sensations de verdure, fruité de groseille. Un vin Terra Vitis – d'où l'usage de produits bio et la pratique de l'enherbement – dans la tradition des rouges de Loire, gourmands et légers. 6 € (tél. 02 54 70 24 72).