Nouvel-an 2000 : menu proposé par Roland Pierroz

Autor(en): **Pierroz, Roland**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1999)**

Heft 126

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-847594

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nouvel-An 2000

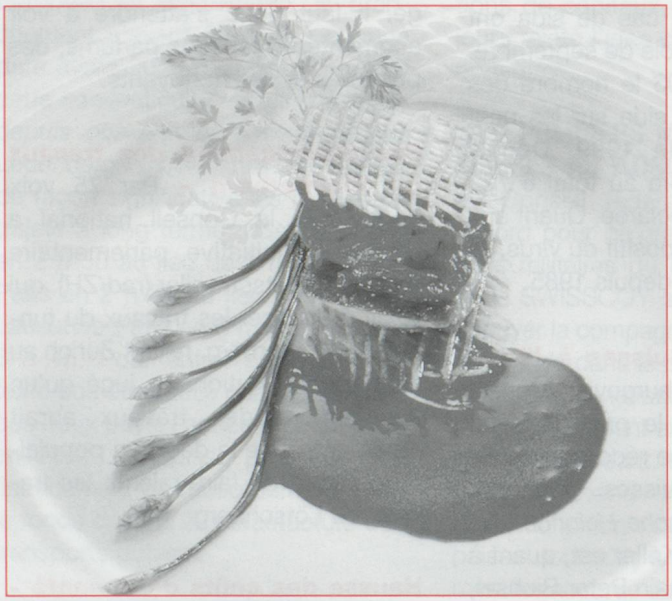
Menu proposé par Roland Pierroz

Plutôt que d'aller passer un réveillon lointain à des prix parfois surfaits, nombreux seront ceux qui passeront chez eux celui de l'an 2000 avec quelques bons amis autour d'une table conviviale.

Pour cette occasion exceptionnelle, Roland Pierroz, propriétaire du célèbre Rosalp à Verbier, chef de l'année en 1992, 19/20 et quatre toques rouges au Gault et Millau, président des Relais & Châteaux suisses, a eu la gentillesse de concevoir un superbe menu de fête pour les lecteurs du *Messager Suisse*. Il vous offre le secret de ses recettes.

❄
Foie gras chaud au confit d'oignon et betterave
❄
Bisque de langoustine aux poireaux et truffes
❄
Pigeons aux petits pois
❄
Poire au caramel à la Malvoisie
❄

Foie gras chaud au confit d'oignon et betterave



Ingrédients pour 6 personnes
6 escalopes de foie gras de canard de 70 g pièce
2 betteraves cuites
24 fleurs d'oignons (ou 24 tiges de ciboulettes)
120 g d'oignons rouges
3 c.s. de vinaigre de vin rouge
50 g de beurre clarifié (facultatif)
50 g de beurre frais
2 grosses pommes de terre Bintje (facultatif)
farine
sel et poivre du moulin.

Mise en place

☛ 1. Conserver les escalopes de foie gras au frigo, sur une assiette recouverte d'un papier film.

☛ 2. Peler les betteraves cuites, coupez-les en morceaux et passez-les à la centrifugeuse, puis à l'étamine. Mesurez-en 2 fois 1 dl.

☛ 3. Mettez dans une petite casserole 1 dl de jus de betterave, 2 c.s. de vinaigre de vin rouge et faites réduire à 0,8 dl. Gardez en attente.

☛ 4. Pelez et émincez finement les oignons, mettez-les en casserole avec un dl de jus de betterave, 1 c.s. de vinaigre, sel et poivre, et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les oignons aient bu tout le jus de la betterave et soient confits. Gardez en attente.

☛ 5. Pour faire les grillages de pomme de terre : pelez-les, coupez-les à la mandoline dans le sens de la longueur, puis chaque tranche en longue julienne de 1 mm de large. Il faudra ensuite, au dernier moment, former 12 fois un grillage à l'aide de ces bâtonnets, qui se collent tout seuls une fois dans le beurre clarifié chaud. Mais, plus simplement, on peut tailler dans les pommes de terre 12 gaufrettes à l'aide de la mandoline spéciale, voire même supprimer complètement cet élément décoratif à base de pommes de terre.

Cuisson et finitions

☛ 1. Réchauffez doucement le confit d'oignon.

☛ 2. Si vous avez préparé les grillages de pommes de terre, faites fondre le beurre clarifié dans une poêle antiadhésive, rangez les bâtonnets de pommes de terre en en formant 12 grillages avec 6 bâtonnets dans un sens et 6 dans l'autre. Faites dorer. Si vous avez préparé des gaufrettes, faites-les frire dans le beurre clarifié.

☛ 3. Amenez à ébullition la sauce au jus de betterave, liez-la à grand feu en incorporant au fouet 50 g de beurre frais. Assaisonnez en sel et poivre du moulin et gardez au chaud.

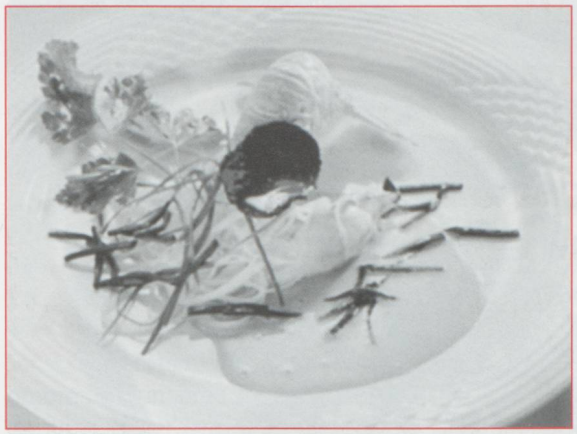
☛ 4. Blanchissez les fleurs d'oignon à l'eau bouillante salée , donnez-leur juste un bouillon et égouttez-les. (Si vous utilisez des tiges de ciboulettes, pas besoin de les blanchir.)

☛ 5. Assaisonnez les escalopes de foie gras bien froides, farinez-les légèrement et poêlez-les à sec dans une poêle antiadhésive très chaude, 20 secondes de chaque côté.

Présentation Rangez, le cas échéant, l'escalope de foie gras surmontée de confit d'oignon entre deux grillages de pommes de terre. Déposez une cuillerée de sauce à côté. Garnissez avec les fleurs d'oignon ou les brins de ciboulette de l'autre côté. À volonté, ajoutez une sommité de persil plat.

Vins suggérés Un Johannisberg « Saint Martin » du domaine du Mont d'Or ou un Sauternes léger.

Bisque de langoustine aux poireaux et truffes



Ingrédients pour 4 personnes
8 langoustines entières (grosses = format 9/12)
1/2 carotte
1 oignon
3 tomates bien mûres
1/2 gousse d'ail
2 dl de vin blanc
2 dl de crème
40 g de truffe fraîche
2 feuilles de vert de poireau
2 feuilles de blanc de poireau
2 pincées de bicarbonate de soude
huile
1 quartier de citron
1 noix de beurre frais
sel et poivre du moulin.

Mise en place

☛ 1. Séparez les coffres des queues des langoustines. Sortez les queues sans les abîmer, rangez-les sur une assiette, couvrez avec du papier film et gardez au frais.
☛ 2. Concassez les coffres et les carapaces.
☛ 3. Coupez en petits morceaux la demi-carotte, l'oignon et les tomates.
☛ 4. Faites chauffer 1 à 2 c.s. d'huile dans une casserole antiadhésive. Ajoutez les carapaces de langoustines et faites suer et colorer en remuant, ajoutez les légumes et remuez jusqu'à ce qu'ils se colorent et que le fond commence à « pincer ». Déglacez avec le vin blanc en grattant avec une spatule en bois. Mouillez avec 1 litre d'eau, amenez à ébullition, puis laissez cuire doucement 40 minutes à découvert.
☛ 5. Passez au chinois dans une autre casserole, en appuyant pour récupérer tous les sucs. Remettez sur bon feu et laissez réduire à 3 dl.
☛ 6. Ajoutez 2 dl de crème, remontez en ébullition, laissez cuire une minute, retirez du feu, assaisonnez et laissez en attente.
☛ 7. Raccourcissez toutes les feuilles de poireau à 10 cm et taillez-les en longue julienne de 1 mm de large. Lavez, égouttez et gardez-les séparément en attente au frais dans du papier film.
☛ 8. Pelez la truffe, coupez 4 belles rondelles ,emballez-les dans du papier film et gardez au frais. Hachez grossièrement le reste et gardez-le au frais bien à l'abri de l'air dans du papier film.

Cuisson et finitions

☛ 1. Amenez la bisque à ébullition, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, liez-la avec une noix de beurre. Gardez au chaud.
☛ 2. Amenez à ébullition 2 petites casseroles d'eau salée et additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude. Faites-y cuire séparément les juliennes de vert et de blanc de poireau pendant 30 secondes, rafraîchissez-les rapidement et égouttez-les.
☛ 3. Assaisonnez les queues de langoustine et faites-les cuire une minute à la vapeur.

Présentation Dressez dans des cassolettes (ou dans des petites assiettes creuses) d'abord la bisque, deux langoustines en surface et parsemez dessus les juliennes de vert et de blanc de poireau mélangées. Décorez avec une lamelle de truffe et parsemez le hachis de truffe. Servez sans tarder.

Vins suggérés Un Ermitage du Valais ou un Chassagne-Montrachet.

Quelques conseils

Pour réussir ces recettes, il faut avoir de très bons produits. Toutes les préparations se font à l'avance afin de n'avoir plus que les finitions à exécuter en dernière minute.

Lexique

Beurre clarifié : beurre fondu dont on a retiré l'écume et le petit lait pour ne garder que la matière grasse.
Blanchir : mettre à l'eau bouillante quelques minutes.
Brider : ficeler pour maintenir les membres de la volaille pendant la cuisson.
Chinois : passoire conique à trame très serrée.
C.S. = cuillère à soupe.
Déglacer : verser dans une sauce de cuisson, soit de l'eau, soit du bouillon chaud.
Glacer : - une viande, c'est l'arroser de son jus,
- une pâtisserie, c'est verser dessus du sucre fondu puis faire caraméliser un bref instant à feu vif.
Julienne : légumes coupés en petits bâtonnets.
Mandoline : coupe-légumes muni de 2 lames tranchantes, l'une plate, l'autre cannelée fixée dans un cadre en bois ou en métal.
Pincer : faire légèrement colorer dans un corps gras.
Suer : chauffer à couvert pour faire rendre les sucs.

Pigeons aux petits pois

Ingrédients pour 6 personnes
6 pigeons prêts à cuire (bridés)
6 fines tranches de lard fumé
1200 g de petits pois (écossés ou surgelés)
6 c.s. de fond de volaille
12 oignons tige
300 g de champignons de saison
1 1/2 échalote (petite)
beurre
sel et poivre du moulin.

Mise en place

☛ 1. Faites cuire, s'il y a lieu, les petits pois écossés. Blanchissez à l'eau bouillante salée les oignons avec leur tige.
☛ 2. Nettoyez les champignons. Hachez très finement l'échalote.
☛ 3. Taillez le lard en très fins lardons.

Cuisson et finitions

☛ 1. Préchauffez le four à 240° (th 8). Vous y ferez cuire les pigeons de la manière suivante : 5 minutes sur une ▶

cuisse, 5 minutes sur l'autre cuisse et 3 à 4 minutes sur le dos. Laissez-les ensuite reposer au moins 5 minutes au chaud sur la porte du four éteint.

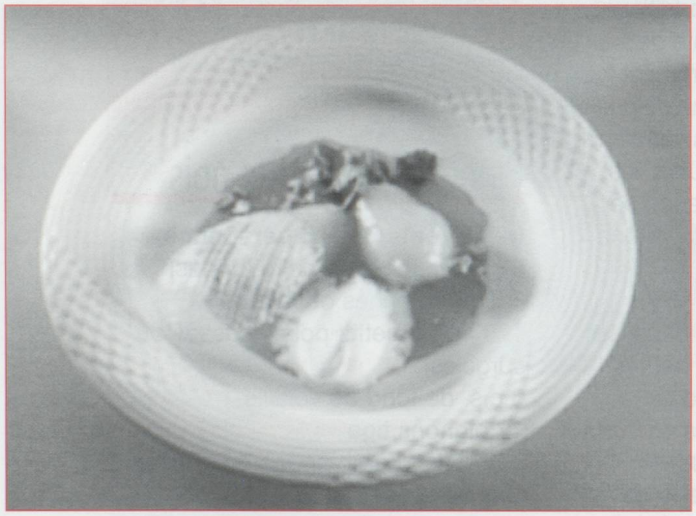
☛ 2. Pendant la cuisson des pigeons : faites revenir et colorer les lardons, ajoutez les petits pois, 6 c.s. de fond de volaille et 3 bonnes c.s. de beurre et laissez-les se réchauffer et glacer.

☛ 3. Réchauffez les oignons en les passant au beurre.

☛ 4. Chauffez fortement à sec une poêle antiadhésive, jetez-y les champignons, assaisonnez-les, laissez sortir l'eau de végétation, ajouter 3 pointes de couteau d'échalote finement hachée et 3 bonnes noix de beurre. Faites sauter en remuant pendant 2 minutes et retirez du feu.

PRÉSENTATION Sur assiettes chaudes, un pigeon débridé et les légumes autour.

VINS SUGGÉRÉS Une Syrah du Valais « Cayas » de chez J.R. Germanier à Vétroz ou un excellent Bordeaux.



Poire au caramel à la Malvoisie

Ingrédients pour 6 personnes

6 poires (William, Conférence, ou Louise Bonne)
2 dl de Malvoisie flétrie*
100 g de sucre
60 g de beurre
6 boules de glace à la vanille
6 brins de mélisse-citronnelle.

** La Malvoisie flétrie est un célèbre vin suisse de vendanges tardives à base de pinot gris. À défaut on pourra utiliser, par exemple, un Gewürztraminer alsacien vendanges tardives ou un vin liquoreux bordelais.*

MISE EN PLACE

☛ 1. Pelez les poires et pochez-les dans un sirop de sucre préparé avec la proportion de 300 g de sucre pour un litre d'eau. Utilisez une casserole aussi petite que possible pouvant juste contenir les 6 poires.

☛ 2. Lorsqu'une lame de couteau traverse les poires facilement, égouttez-les, coupez-les en deux et retirez les cœurs.

☛ 3. Pour la sauce, faites un caramel avec 100 g de sucre, éteignez-le en versant dessus 2 dl de Malvoisie et liez le tout avec 60 g de beurre, en remuant.

FINITIONS

Faites chauffer les demi-poires dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées et glacées.

PRÉSENTATION Disposez deux demi-poires par assiette, nappez-les de sauce et accompagnez d'une boule de glace à la vanille. Garnissez les assiettes avec un brin de citronnelle.

VINS SUGGÉRÉS Une Malvoisie flétrie sur souche « Crête Ardente » du domaine du Mont d'Or ou un Sauternes puissant.

LE ROSALP

Créé en 1945 par Anita et Roger Pierroz, l'hôtel n'est encore qu'un simple chalet. Roland observe sa maman aux fourneaux, c'est la naissance d'une vocation et l'apprentissage d'un art. Formation finie, Roland revient au bercail en 1961, non sans avoir eu, comme il le dit, la révélation de la grande cuisine chez son ami Frédy Girardet à Crissier.

En 25 ans, il va faire du Rosalp un « Relais & Château » de luxe sans lui faire perdre son âme. Le restaurant devient un temple de la haute gastronomie où Roland Pierroz régale ses hôtes avec de superbes plats. En authentique Valaisan, il a su mettre en valeur, avec passion, les produits du pays. Son épouse Mimi le seconde avec charme, sourire, efficacité et discrétion.
À la Pinte valaisanne, l'annexe, Roland Pierroz reçoit ses amis qui souhaitent boire un bon verre de vin ou manger un plat à prix doux.

UN LIVRE DE RECETTES

Roland Pierroz a réalisé un superbe livre de recettes intitulé *Mille et une saveurs*. On peut le commander directement au Rosalp, CH 1936 Verbier.