

Macaron de la mer aux saveurs méditerranéennes, crème d'ail safranée



© photos Thierry Caron

LE CHEF

Gilles Blasco - 37 ans - Chef de travaux au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Jean Drouant – Paris 17ème

Après avoir obtenu ses diplômes de Cuisine dans diverses écoles hôtelières dont Saint Chély d'Apcher, Souillac, Gilles Blasco a eu la révélation que sa véritable vocation était de transmettre son savoir-faire. Alors, il sera professeur et Compagnon du Tour de France ! Tout en faisant ses études à Paris pour devenir professeur, il travaille auprès de Jean-Pierre Biffi, Jean-Pierre Vigato ... et bien d'autres. En 1998, son diplôme en poche, il est nommé professeur de cuisine au Lycée des Métiers de l'hôtellerie Jean Drouant ; en 2004, il devient chef des cuisines puis chef de travaux en 2006. En parallèle, il enseigne le Génie culinaire à la faculté Paris Dauphine. Entre-temps, animé par l'envie de se perfectionner, Gilles multiplie les participations aux concours culinaires. Il se réjouit d'être notamment : Lauréat de la Toque d'Or Internationale 2003, Lauréat du Challenge R.Guérin à Romorantin 2003 et en 2008, Premier Prix de la Présidence de la République du Concours Professionnel Plat Artistique Charcutier Traiteur ... Bien d'autres défis l'attendent encore ...



LES CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL ET LA RECETTE

Dans son entrée, Gilles met en valeur de façon contemporaine les saveurs et les couleurs de la méditerranée. Sa mousseline de lotte est particulièrement moelleuse tout en gardant une bonne tenue. Pour obtenir un tel résultat, il incorpore dans l'appareil à mousseline et à froid, de la Crème Fraîche d'Isigny AOP 40 % PRÉSIDENT Professionnel et il fait cuire délicatement le mélange au four vapeur. Il choisit cette crème pour sa bonne tenue, son onctuosité et son goût caractéristique. Quant à la crème d'ail safranée, si délicate et si parfumée, elle donne tout simplement envie de saucer. Gilles la réalise avec la Crème Supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel, une crème stable à la cuisson, qui demande peu de réduction et garde ainsi une certaine fraîcheur aromatique. Il fait cuire cette crème avec l'ail blanchi et l'émulsionne au mixer pour exprimer toutes les saveurs.

INGRÉDIENTS ET PROGRESSION

Macaron au basilic :

- 125 g Poudre d'amandes
- 180 g Sucre glace
- 100 g Blanc d'œuf frais
- 5 g Blanc d'œuf déshydraté
- 50 g Sucre
- 20 g Basilic frais
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin
- Colorant vert

Mousseline de lotte

- 300 g Chair de lotte
- 320 g Crème Fraîche d'Isigny AOP 40% PRÉSIDENT Professionnel
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin

Garniture

- 400 g Moules en coquilles
- 500 g Petites seiches

Les macarons au basilic

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter en neige le blanc d'œuf cru additionné de blanc déshydraté. Serrer avec 50 g de sucre, une belle pincée de sel de Guérande, du poivre du moulin et du basilic haché finement. Colorer avec un peu de colorant vert. Plaquer. Ajouter le mélange poudre d'amandes et sucre glace. Laisser croûter 30 mn et enfourner 12 mn à 180°C.

La mousseline de lotte

Mixer la chair de lotte bien épluchée avec du sel et du poivre. Ajouter 320 g de Crème Fraîche d'Isigny AOP 40 % PRÉSIDENT Professionnel. Passer au tamis. Garnir 6 moules à savarin de 6 cm de diamètre. Cuire au four vapeur à 90°C 10 minutes.

La garniture

Cuire les moules à la marinière et les décortiquer. Tourner les carottes et les courgettes. Les glacer à blanc. Pocher au fumet corsé les seiches sans ébullition. Cuire les radis ronds et les asperges à l'anglaise.

La crème d'ail safranée

Blanchir la tête d'ail épluchée. Ajouter 2 dl de lait et 1 dl de Crème Supérieure 35% PRÉSIDENT Professionnel. Cuire à feu doux 25 mn. Mixer. Passer au chinois et infuser les filaments de safran.

- 2 Carottes
- 2 Courgettes
- 1 botte Radis rond
- 6 Asperges

Crème d'ail safranée

- 1 tête Ail
- 2 dl Lait
- 1 prise Filaments de safran
- 1 dl Crème Supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel

Décor

- 10 Spaghetti
- 10 Gousses d'ail
- Huile d'olive
- Thym frais, Laurier
- 100 g Tapenade noire
- 150 g Pesto



Le décor

Frيره une dizaine de spaghettis, quelques feuilles de basilic et de persil plat. Confire les gousses d'ail préalablement blanchies dans l'huile d'olive avec une brindille de thym frais et du laurier.

Montage et finitions

Réaliser le fond d'assiette avec 3 quenelles de tapenade noire, 3 demi radis surmontés d'une moule. Sur la coque du macaron masquée de pesto, déposer le savarin de mousseline de lotte. Emplir le cœur central de petits légumes et de seiches. Terminer avec l'ail confit, les herbes frites puis la crème safranée autour et dedans. Faire trancher la sauce avec un peu d'huile de basilic et glace de poisson.

