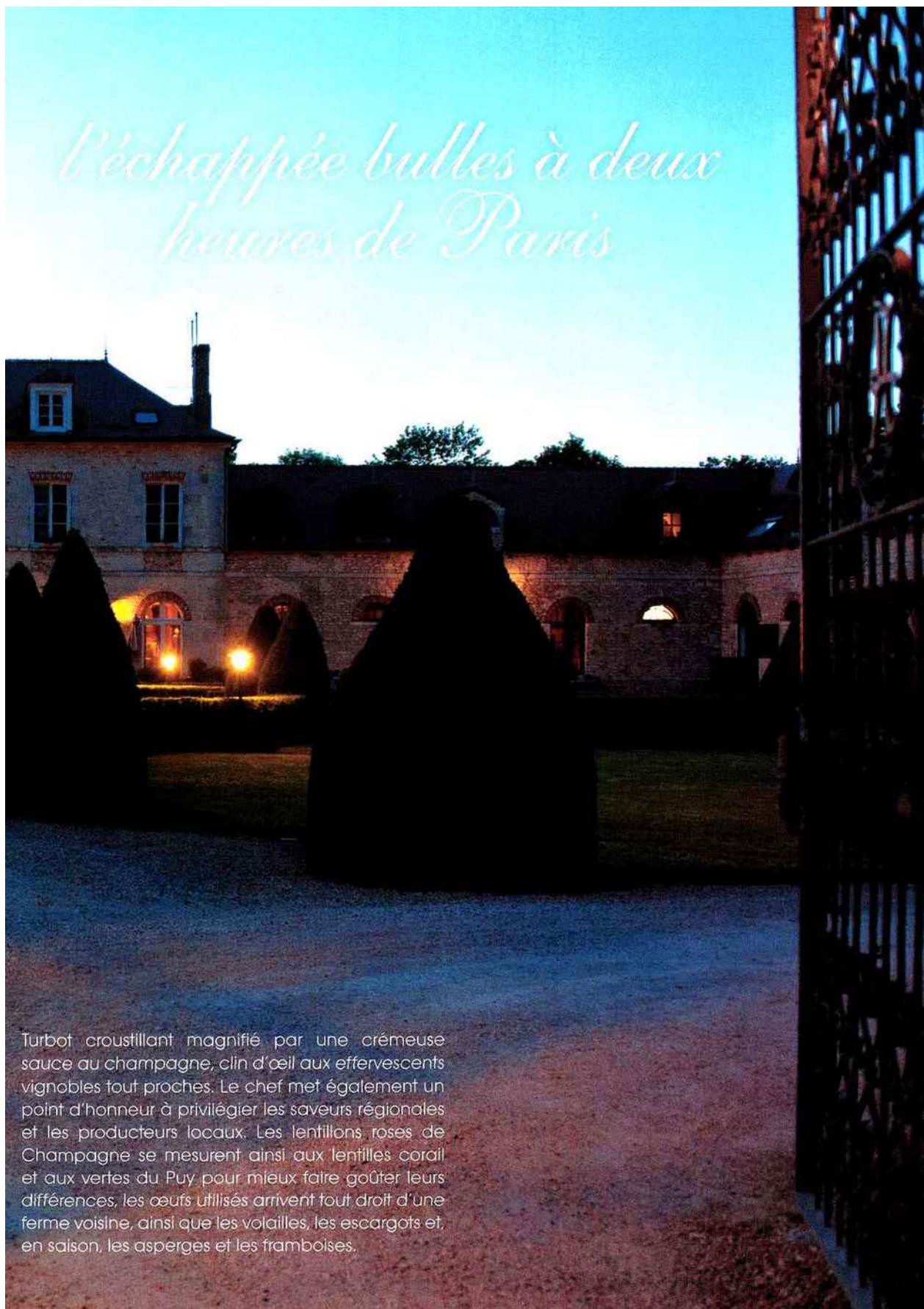




Domaine de Barive :

Un îlot de verdure au large de l'effervescence champenoise, Franck Dumoulin veille sur la fable gastronomique et sur l'ensemble de la restauration du domaine. Sa carte se renouvelle entièrement quatre fois par an. Bourguignon d'origine et adepte des plats généreux, le chef cuisine le gibier comme personne, mais avoue un penchant tout particulier pour les produits de la mer. Mention spéciale à son Bar mi-fumé au caviar d'Aquitaine et céleri étuvé ou au





Turbot croustillant magnifié par une crémeuse sauce au champagne, clin d'œil aux effervescents vignobles tout proches. Le chef met également un point d'honneur à privilégier les saveurs régionales et les producteurs locaux. Les lentillons roses de Champagne se mesurent ainsi aux lentilles corail et aux vertes du Puy pour mieux faire goûter leurs différences, les œufs utilisés arrivent tout droit d'une ferme voisine, ainsi que les volailles, les escargots et, en saison, les asperges et les framboises.



Turbot croustillant aux champignons, écume de champagne.



4 personnes

Turbot 2 a 3 kilo 1
Pousses d'épinard 200 gr
Feuilles de brik 12
Beurre 100 gr
Champagne 1 bouteille
Echalote 3 grosses
Thym frais 1 branche
Laurier 1 feuille
Crème liquide 1 litre
Chair de tourteau 300 gr
Ciboulette 1 bouquet
Oufs 2
Pleurotes 200 gr
Lantins de chènes 200 gr
Champignons paris 200 gr

• Laver puis tailler les champignons en morceaux, garder les queues des champignons.

• Eplucher 2 échalotes puis les émincer, les faire suer au beurre sans coloration, ajouter les queues de champignons, le thym et le laurier.

• Ajouter le champagne et laisser réduire au 3/4.

• Ajouter 7 dl de crème et laisser réduire à nouveau environ de moitié.

• Mixer la sauce puis passer au chinois étamine et vérifier l'assaisonnement.

Préparation de la farce de crabe :

• Mélanger le crabe avec 2 jaunes d'oeufs, 1 dl de crème liquide et de la ciboulette ciselé.

• Laver les pousses d'épinard puis les essorer.

• Faire revenir les champignons dans un peu d'huile.

• Ciseler la dernière échalote et 3 gousses d'ail.

• Ajouter à la fin de cuisson des champignons avec un peu de beurre et vérifier l'assaisonnement.

• Hacher 1/3 des champignons au couteau.

Montage des croustillants :

• Etaler les feuilles de brik par 3.

• Faites fondre le beurre puis, à l'aide d'un pinceau, beurrer les feuilles de brik et les replier aux 2/3 sur elles-même.

• Ranger les pousses d'épinard sur la moitié des feuilles de brik puis un morceau de turbot. Saler et poivrer.

Ajouter ensuite la farce de crabe, un autre morceau de turbot, saler et poivrer.

• Rouler dans la feuille de brik en repliant chaque extrémité.

• Poêler les croustillants de turbot sur toute ses faces puis les cuire au four à 200°C pendant 7 min. Pendant ce temps réchauffer les champignons et la sauce.

Dressage :

• Mettre 5 petites cuillères de champignons autour de l'assiette.

• Emulsionner la sauce à l'aide d'un mixeur. Mettre un peu d'écume de sauce champagne entre les champignons puis tailler les croustillants de turbot en 2, les mettre au centre de l'assiette et servir.

French Cuisine au L'ennemi de Barive



Filet de boeuf du Père André



4 personnes

600g de filet de boeuf
4 escalopes de foie gras de canard de 50g
1 os à moelle
500g de queue de boeuf
100g de carottes
1 bouquet garni
2 oignons
1 poireau
1 branche de céleri
2 litres de vin rouge
1 oeuf
200g de chapelure brune
50g de farine
12 tomates cerise grappes
200g de girolles
5g d'ail
20g d'échalotes
20g de persil
12 pièces d'échalotes grises

La veille :

- Faire revenir la queue de boeuf avec une garniture aromatique, singer avec une cuillère à soupe de farine et mouiller au vin rouge. Laisser mijoter 5 heures
- Mettre l'os à moelle à dégorger dans l'eau toute la nuit
- Eplucher les échalotes grises et les cuire dans le jus de la queue de boeuf pendant 2 heures
- Décortiquer la queue de boeuf.
- Passer le jus de cuisson : faire revenir l'effiloché de queue de boeuf avec l'ail, l'échalote, le persil ciselés et l'assaisonnement.
- Mouler dans un cadre sur une épaisseur de 1cm et laisser refroidir toute la nuit.

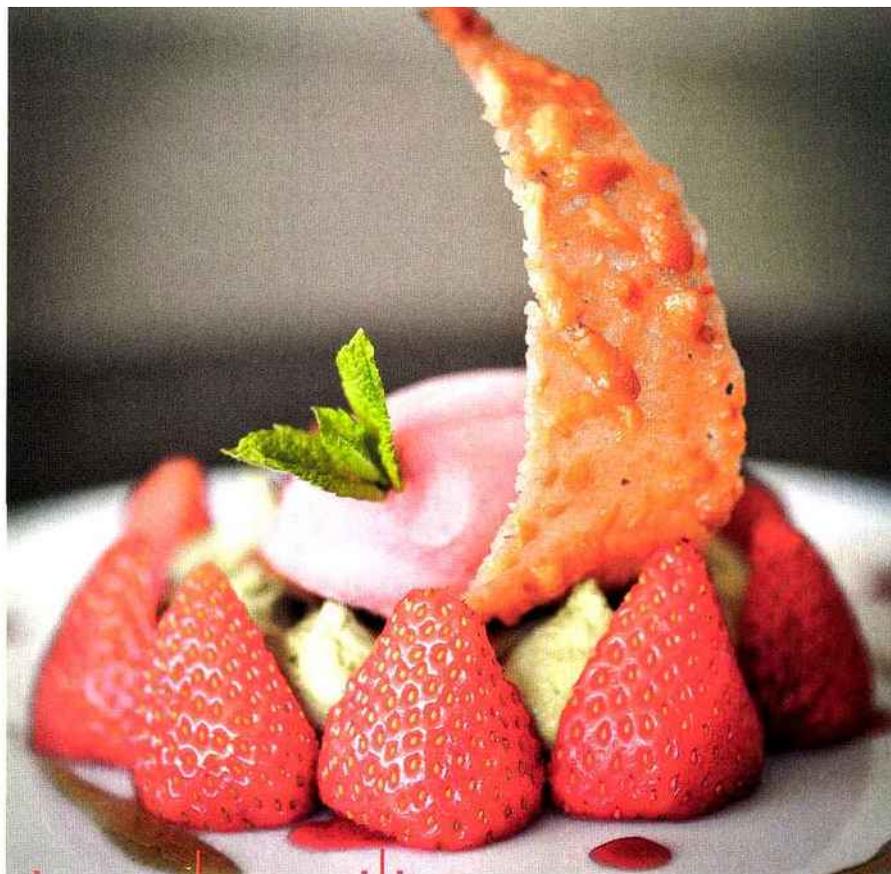
Le jour même :

- Mettre le jus de queue de boeuf à réduire
- Laver les girolles et les faire revenir en persillade comme pour la queue de boeuf
- Faire frire les tomates cerise en relevant bien la peau au-dessus du pédoncule

- Réchauffer les échalotes grises dans la sauce vin rouge réduite
- Découper des cubes de queue, les paner à l'anglaise et frire.
- Cuire l'os à moelle dans de l'eau salée pendant 10 minutes.
- Marquer en cuisson le filet de boeuf et les escalopes de foie-gras
- Vérifier l'assaisonnement de tous les éléments et dresser.

Dressage :

- Disposer le filet de boeuf au centre de l'assiette
 - Mettre le foie gras, la croquette de queue et la moelle sur le filet.
 - Autour du filet disposer les autres éléments en répartissant harmonieusement
 - Napper de sauce
 - Mettre une pincée de fleur de sel de Guérande sur le foie-gras et la moelle
- Décoration :
- Une pluche de cerfeuil sur la viande



Fraise basilic, biscuit Joconde à la pistache et tuile aux pignons de pins

Crème Basilic :

500g de crème

40g de basilic frais

100g de chocolat blanc

2 feuilles de gélatine

Biscuit Pistache :

4 oeufs

250g de sucre semoule

250g de farine

50g de pâte de pistache

Tuile de pignon de pin :

125g de beurre fondu

150g de glucose

100g de lait

250g de sucre semoule

250g de sucre glace

Environ 300g pignons de pin hachés

Sorbet Fraise Basilic :

1kg de Fraises mixées avec

12 feuilles de basilic

615g de sirop (400g d'eau et 415g

de sucre)

Coulis Basilic :

500g d'eau

200g de sucre

40g de basilic frais

1 citron pressé

3g d'agar agar

2 feuilles de gélatine



8 personnes

Biscuit Pistache :

• Monter les oeufs avec le sucre au batteur

• Incorporer la farine puis la pâte de pistache

• Etaler l'appareil et cuire à 180°C pendant 7 minutes

• Une fois refroidir, détailler des cercles

Tuile de pignon de pin :

• Faire fondre le beurre, le glucose et le lait dans une casserole

• Battre le sucre, le sucre glace et les pignons de pin, puis ajouter le contenu de la casserole

• Etaler sur un silpat et cuire à 180°C pendant 5 minutes.

• A la sortie du four et avant refroidissement complet, découper un triangle et former une courbe en la posant sur un rouleau à pâtisserie

Crème Basilic :

• Faire chauffer la crème à

90°C, mixer et ajouter la gélatine ramollie, le basilic et le chocolat blanc fondu. Passer au chinois.

Sorbet :

• Réaliser le sirop, mélanger à la purée de fruits et passer à la sorbetière.

Dressage :

• Disposer un cercle de biscuit à la pistache au centre de l'assiette

• Avec une poche à douille, faire des pointes de crème basilic sur le biscuit

• Disposer des fraises coupées en 2 sur la hauteur autour du cercle

• Déposer la tuile au centre du cercle

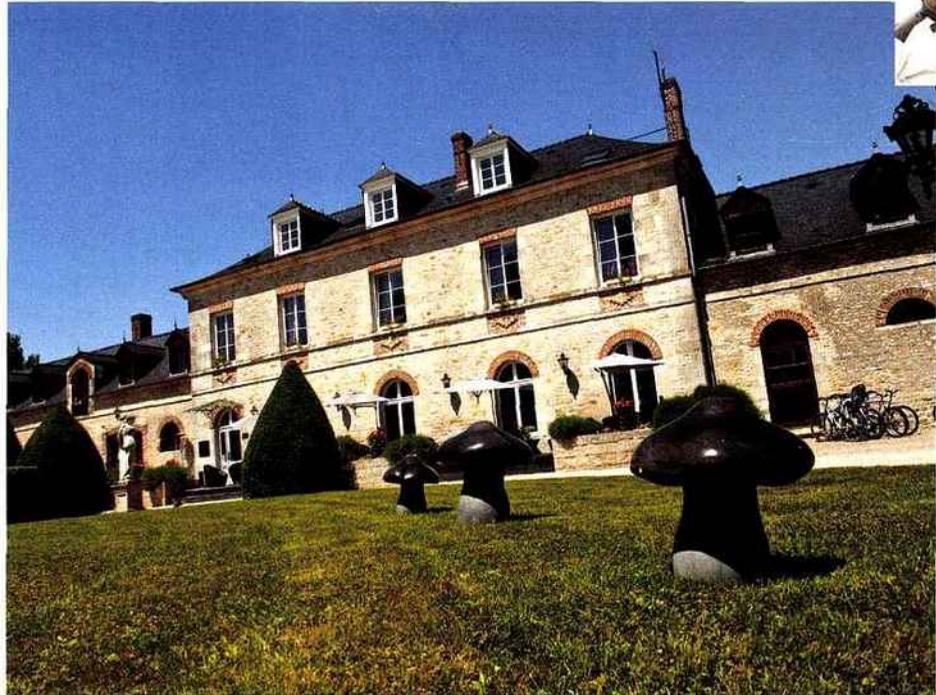
• Réaliser une quenelle de sorbet et la poser à la base de la tuile.

Décor :

• Une tête de menthe fraîche

• Des points de coulis de basilic et/ou fraise

Côté vins, la carte, riche de 450 références livre les « coups de cœur des propriétaires », comme autant de conseils d'amis. Et parce que la Champagne est toute proche, la carte fait la part belle à ses vins effervescents avec pas moins de 96 flacons provenant de ses meilleurs terroirs. Côtes des blancs, Ay, Avize, les Riceys, le Mesnil-sur-Oger, Montagne de Reims, Tours sur Marne, Ambonnay, Bouzy, Aube... La carte des champagnes du Domaine de **Barive** est une véritable initiation au « vin des rois » ! Après le liquide, place au solide...



40 g de maïzena
60 g de sucre glace
1.25 dl d'eau
60 g de glucose
580 g de sucre semoule
100 g de blanc d'oeufs
30 g de gélatine
4 cl de fleur d'oranger/
ou autres parfums

Mélanger la maïzena et le sucre glace.

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Cuire le sucre semoule, le glucose et l'eau jusqu'à 120°C.
- Monter les blancs en neige, continuer la cuisson du sucre jusqu'à 130°C, verser tout doucement (en filet) sur les blancs en neige, ajouter le parfum et la gélatine préalablement chauffés ensemble. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- Chemiser un cadre à gâteau avec le mélange maïzena et sucre glace.
- Verser la pâte à guimauve dans le cadre, saupoudrer avec le mélange maïzena et sucre glace, laisser prendre 12 heures à température ambiante et découper selon votre envie

Chiboust chocolat blond

sur sablé breton, macarons et glace vanille



8 personnes

Chiboust Dulcey :

750g de lait
12 jaunes d'oeufs
250g de sucre
60g de maïzena
3feuilles de gélatine
300g de chocolat Dulcey
Ganache Dulcey :
85g crème
200g de chocolat Dulcey
250g absolu cristal

Glace vanille :

800g de lait
500g de crème
2 gousses de vanille
10 jaunes d'oeufs
280g sucre

Macarons :

360g de poudre d'amande
240g de sucre glace
110g de blanc d'oeuf

Biscuit Breton :

100g de jaune d'oeuf
160g de sucre
160g de beurre pommade
280g de farine
5g de levure chimique
5g arôme vanille

Mascarpone vanille :

500g de mascarpone
50g de sucre glace
1 gousse de vanille
60g de crème

Chiboust Dulcey :

- Réaliser la crème pâtissière
- Ajouter la gélatine qui a été ramollie dans l'eau
- Ajouter le chocolat Dulcey et laisser refroidir
- Réaliser la meringue et l'incorporer au mélange
- Monter la crème et l'ajouter au mélange
- Mouler en cercle de 7,5 cm

Macaron :

- Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande et y incorporer 110g de blanc d'oeuf, réservez
- Cuire le sucre avec l'eau à 121 °C
- Battre les blancs en neige, et incorporer le sucre pour former la meringue
- Incorporer la meringue au premier mélange
- Macaronner et coucher les macarons
- Cuire à 150 °C pendant 15 minutes

Ganache Dulcey :

- Chauffer l'absolu cristal avec la crème et verser sur le chocolat, mélanger, laisser refroidir et remplir les macarons

Glace vanille :

- Bouillir le lait avec la crème
- Blanchir les jaunes d'oeufs ainsi que le sucre avec la vanille
- Verser le mélange lait et crème sur le mélange d'oeufs ; remettre en casserole et cuire à la spatule à 83 °C

Crème Mascarpone :

- Tout mettre dans la cuve d'un batteur et mélanger avec le fouet jusqu'à obtention d'une texture crémeuses

Biscuit Breton :

- Dans une cuve de batteur avec la feuille :
- Blanchir le beurre et le sucre
- Ajouter les jaunes d'oeufs ensuite ajouter la faine, la levure et les arômes
- Mettre au frais l'ensemble pour durcir
- Etaler et détailler à l'emporte-pièce les cannelés
- Cuire à 180 °C pendant 6 minutes

Dressage :

- Placer un cercle de biscuit breton au milieu de l'assiette
- Disposer un cercle de chiboust de la même taille sur le biscuit breton
- A l'aide d'une poche à douille avec un embout petite douille cannelée, faire le tour du sablé
- Disposer la boule de glace au centre du cercle
- Mettre les 3 macarons debout autour de la glace

Décor :

- Réaliser un caramel (100g d'eau + 100g de sucre), coloré au colorant alimentaire rouge (2 gouttes)
- Réaliser une tuile avec une fourchette trempée dans le caramel et secouer au-dessus d'un silpat et laisser refroidir

HONORONS LE SAINT HONORÉ ET LA MYSTÉRIEUSE CRÈME CHIBOUST.

La crème chiboust sert classiquement à garnir le Saint Honoré mais pour plus de facilité elle est souvent remplacée en pâtisserie par de la simple crème Chantilly. La Chiboust c'est le "Serpent à plume", "Le Loch Ness" des cuisines... Pléthore de recettes et de matchs sanglants cherchant à justifier de l'authenticité de la recette. L'important est surtout de trouver celle qui vous agréera le plus et que vous pourrez reproduire à loisir avec un bon résultat.

Franck Dumortier au Moulin de Barive

