

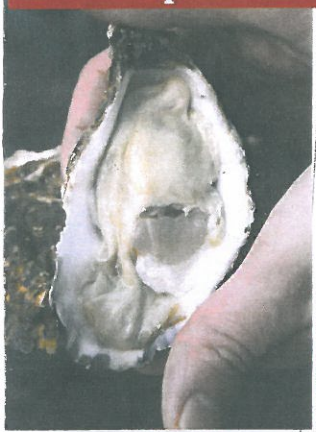
L'aventure Aux fourneaux

Fruits de mer exotiques Chaud, les huîtres!

Pour cette recette, servie avec des légumes, notre chef conseille des huîtres de Normandie, très charnues.

TEXTE ET PHOTOS : PHILIPPE BOÉ

Matières premières



Philippe Hardy a transformé, en 2007, l'ancienne école du village de Blainville-sur-Mer, dans la Manche, en restaurant-chambres d'hôtes*. Originaire du Cotentin, il travaille les produits du cru, comme l'huître de Normandie qu'il associe, ici, à une émulsion de lait de coco parfumée de cumin et de galanga.

● **Ingrédients pour 4** ● 12 huîtres spéciales de Normandie (n° 2) ● 4 carottes oranges ● 1 carotte jaune ● 1 carotte blanche de Carentan ● 100 g de cerfeuil tubéreux ● 200 g de beurre ● ¼ l de lait de coco ● ¼ l de lait entier ● 1 fève tonka ● 1 pincée de cumin ● 1 pincée de galanga (racine thaïe) ● zestes de citron vert ● fleur de sel ● huile d'olive ● du foin.

La purée de carottes « Dans une petite cocotte en fonte, je mets une poignée de foin avec un verre d'eau. J'ajoute trois carottes (orange, blanche, jaune), puis j'enfourme le tout pendant 2 h à 160 °C. Le foin apporte une note fumée. Je retire les carottes, je les épluche et je les mixe dans un robot avec 50 g de beurre et un peu de fleur de sel. »

Les tagliatelles de carottes « Je taille les carottes épluchées en lanières avec un économe. Je fais suer le tout dans une casserole avec 25 g de beurre. Je sale et je poivre, puis je laisse confire 10 à 15 min. »

La sauce « Dans une casserole, je fais chauffer le lait entier et le lait de coco avec 100 g de beurre, une pincée de cumin et une autre de galanga. J'émulsionne le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. »

Les huîtres chaudes « J'ouvre les huîtres, je les décoquille délicatement et je les fais égoutter sur une grille. Dans une poêle très chaude, je fais mousser 25 g de beurre dans 1 c. à s. d'huile d'olive, j'y fais revenir les huîtres à feu vif, avant de baisser aussitôt le feu. Trente secondes plus tard, je retire la poêle du feu, je retourne les huîtres, et râpe dessus un peu de fève tonka et des zestes de citron vert. »

(* Le Mascaret, 1, rue de Bas, Blainville-sur-Mer (50). 02.33.45.86.09.

On boit quoi?

Sur des coteaux orientés plein sud, ce vignoble de 6 ha de chenin blanc bénéficie d'une situation d'exception, sur l'appellation savennières*, au cœur du pays angevin. La cuvée d'Avant, 2004, de ce château-de-chamboureaux se distingue par un nez qui libère des notes principales d'agrumes et de fruits à noyau (abricot), avec d'autres notes secondaires de miel et d'herbes sèches.



La bouche est ample et puissante, avec une dominante minérale et une très belle longueur.

Chez les cavistes, 10 € ou à la propriété, chez Pierre Soulez, Savennières (49), 02.41.45.37.80.

(* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Faut le savoir

La puissance des courants et l'ampleur des marées constituent le principal atout de l'ostréiculture normande. Avec le brassage permanent des eaux et le renouvellement régulier du plancton, les huîtres normandes sont bien nourries et oxygénées. Celles d'Utah Beach et d'Isigny-sur-Mer sont reconnaissables à leur chair douce et ferme. Celles de la côte est (Saint-Vaast-la-Hougue) sont plus charnues, avec un goût de noisette. Enfin, les huîtres de « pleine mer » de la côte ouest du Cotentin (baie de Granville, Blainville-sur-Mer, etc.) se distinguent par leur couleur claire, leur parfum très iodé et leur saveur corsée.



Dures à cuire!

Philippe Hardy recommande de choisir des huîtres bien grasses, des spéciales, et de les poêler 30 s de chaque côté à feu moyen.

Top 3 restos

Chaque semaine, VSD recommande trois tables découvertes sur lefooding.com ① **Le Stub** Envie de currywurst (saucisse de bœuf et sauce tomate sucrée), choucroute douce, salade de patates et viennois au chocolat ? Ici, en version snack berlinois. 31, rue de Richelieu, Paris 1^{er}. 01.42.60.09.85. ② **A Contre-Sens** Des associations osées (crabe/bœuf, agneau/algues...) et une cave recherchée. 8, rue des Croisiers, Caen (14). 02.31.97.44.48. ③ **Benri & Joseph** Intime et cosy, une table de chef (Philippe Le Lay, ancien de chez Ducasse) réglée au millimètre : rouget aux graines de grenadine, cane rôti et frottée au sichuan vert... 4, rue Leo-Le-Bourgo, Lorient (56). 02.97.84.72.12.