

CUISINE

Le soleil a rendez-vous avec Lune

Dans le village de Vayres, en Gironde, le jeune chef Pierre Rigother propose une cuisine poétique très chic. La carte minimaliste rend hommage aux produits de saison venus tout droit de chez ses amis producteurs et éleveurs de la campagne libournaise.

RÉALISATION VALÉRIE DUCLOS. PHOTOS GRÉGOIRE KALT.



Crèmeux de tomme de brebis

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Pour le crèmeux • 20 cl de bouillon de volaille (ou fond blanc) • 20 cl de crème fraîche liquide • 3 feuilles de gélatine • 140 g de tomme de brebis **Pour les prunes au sirop** • 6 prunes • 1 clou de girofle • 1 anis étoilé • 75 g de sucre en poudre • 5 cl de vinaigre balsamique blanc • 200 g de pain de campagne rassis • 100 g de beurre doux • 1 feuille de laurier • 1 gousse d'ail • mesclun

Portez le bouillon de volaille (ou fond blanc) et la crème à ébullition. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide, puis essorée. Mixez avec le fromage coupé en morceaux. Passez au chinois fin, puis mettez dans un siphon. **Préparez les prunes au sirop** Mélangez les épices avec 5 cl d'eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition. Coupez les prunes en quatre et retirez le noyau. Pochez-les dans le sirop. Laissez refroidir. Faites revenir le pain rassis réduit en morceaux dans le beurre moussu, avec la feuille de laurier et la gousse d'ail. Laissez dorer. Servez le crèmeux avec des croûtons dorés, des quartiers de prune et quelques feuilles de mesclun.



Poulpe grillé, houmous et soupe au concombre

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Congélation : 24 h - Repos : 1 h - Cuisson : 45 min

• 1 poulpe • 1 bouquet garni • 50 cl de bouillon de volaille (ou fond blanc) • 50 cl de vin blanc **Pour le houmous** • 250 g de pois chiches cuits • ½ gousse d'ail • 30 g de tahini • le jus de 1 citron • huile d'olive • sel • piment d'Espelette **Pour la soupe au concombre** • 500 g de concombre • le jus de 1 citron • 1 filet d'huile d'olive • 10 gouttes de Tabasco vert • piment d'Espelette • sel **Pour la salade d'herbes** • ½ bouquet de cerfeuil • ½ bouquet de coriandre • ½ bouquet de basilic nain • ½ bouquet de fenouil sauvage • huile d'olive • jus de citron

La veille Tapez le poulpe avec un rouleau à pâtisserie pour l'attendrir puis rincez-le. Retirez la tête et récupérez les tentacules. Placez-le au congélateur 24 h. **Le jour même** Dans une casserole, déposez le bouquet garni, le bouillon de volaille (ou fond blanc), le vin blanc et le poulpe. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire à couvert 30 min. Laissez reposer le tout au frais pendant 1 h. Ensuite, taillez le poulpe en morceaux. Réservez-les. **Pour le houmous** Mixez 200 g de pois chiches avec l'ail, le tahini et le jus de citron. Versez

de l'huile d'olive petit à petit jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Assaisonnez et réservez. **Pour la soupe au concombre** Mixez tous les ingrédients et passez au chinois. Réservez au frais dans un contenant déposé dans un saladier plus grand rempli de glace. **Pour la salade** Lavez les herbes et déposez-les dans un torchon humide. Au moment de servir, versez de la soupe au concombre dans les assiettes, ajoutez du poulpe, du houmous, quelques pois chiches restants et la salade d'herbes assaisonnée d'huile d'olive et de citron.

CUISINE



Magret de canard, cerises et haricots verts

Pour 6 personnes - Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min - Repos : 15 min

• 3 magrets de canard • 650 g de haricots verts
• 80 g de beurre doux • 12 grosses cerises
• 1 cuil. à soupe d'amandes fraîches • 10 cl de lait entier • 10 cl de crème liquide • 50 g de poudre d'amande • 1 filet d'huile d'olive • 1 filet de jus de citron • herbes vertes • piment d'Espelette • sel

Faites cuire les haricots verts 12 min env. dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Mixez 400 g de haricots avec le beurre, puis salez. Réservez. Taillez le reste en biseau et réservez. Taillez les cerises et les amandes fraîches en brunoise. Mélangez avec le filet d'huile d'olive, le filet de jus de citron, du sel et du piment d'Espelette. Portez le lait et la crème à ébullition. Ajoutez la poudre d'amande et laissez cuire de 5 à 10 min. Laissez infuser 15 min. Dénervéz les magrets, puis faites-les colorer 15 min env. dans une poêle côté peau pour faire fondre la graisse. Ils doivent être rosés. Servez-les avec de la brunoise d'amande et de cerise déposée sur le dessus, des haricots en purée et en biseau, quelques pointes de crème d'amandes, une cuillère de jus de cuisson et quelques herbes vertes.



Chez Pierre Rigother, les pierres blanches, héritage du passé, sont réveillées par des velours et des détails décoratifs colorés. Une ambiance cosy chic !

CUISINE

Truite des Pyrénées, petits pois et gnocchis

Pour 6 personnes**Préparation : 1 h - Cuisson : 25 min**

• 1,2 kg de pavés de truite • 240 g de petits pois • huile d'olive • sel
Pour les gnocchis • 800 g de pommes de terre • 60 g de farine • 1 jaune d'œuf • 25 g de parmesan • 25 g de tapenade noire • 1 cuil. à café de zestes de citron • huile d'olive • piment d'Espelette • sel

Préparez les gnocchis Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée de 10 à 15 min. Prélevez la pulpe de pomme de terre. Incorporez la farine, le jaune d'œuf, le parmesan, la tapenade, les zestes de citron, du piment d'Espelette et une pincée de sel. Formez des boules, puis écrasez-les légèrement avec une fourchette. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Versez un filet d'huile d'olive. Réservez-les. Faites cuire 1 min les petits pois dans une casserole d'eau bouillante. Plongez-les dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson, puis égouttez-les. Salez les pavés de truite. Faites-les cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, côté peau, 5 min env. Il faut qu'ils soient encore rosés. Servez la truite avec des gnocchis et des petits pois. Décorez de brins de verdure.



Eton mess, meringue, fraises et noix de coco

Pour 6 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 1 h env.

- 600 g de fraises • copeaux de noix de coco • le jus et les zestes de 1 citron vert • huile d'olive • feuilles de menthe **Pour la meringue** • 2 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace • les zestes de ½ citron vert **Pour la chantilly** • ½ litre de crème liquide entière • 50 g de sucre glace

Préparez la meringue Montez les blancs d'œufs avec le sucre en poudre au batteur, puis ajoutez le sucre glace à la spatule. Sur une plaque du four recouverte de papier de cuisson, déposez la préparation entière ou en petits tas – dans ce cas, utilisez une poche à douille. Saupoudrez de zestes de citron vert et faites cuire à 60 °C (th. 1) pendant 1 h env. jusqu'à ce que le dessus forme une jolie croûte. **Préparez la chantilly** Fouettez la crème, puis ajoutez le sucre glace. Réservez au frais. Au moment de servir, déposez de la crème fouettée dans les verres, ajoutez des éclats de meringue ou des petites meringues, les fraises coupées en deux arrosées d'huile d'olive et de jus de citron. Terminez avec des copeaux de noix de coco, des zestes de citron vert et quelques feuilles de menthe.

Lune, 56, avenue de Libourne, 33870 Vayres. Tél. : 05 47 84 90 98.