

Pierre Reboul, à droite, avec Sam Desjoubert

Pierre Reboul

Saveurs inspirées

Escalope de foie gras poêlé pomme-passion

Le marché pour 6 personnes

3 pommes, 3 fruits de la passion, 150 g de jus de passion avec pulpe sucrée à 10 %, 150 g de beurre, 25 g de sucre en poudre, 1 foie gras d'environ 450 g de moins de 5 jours et n'ayant pas séjourné sous vide.

La manière de procéder

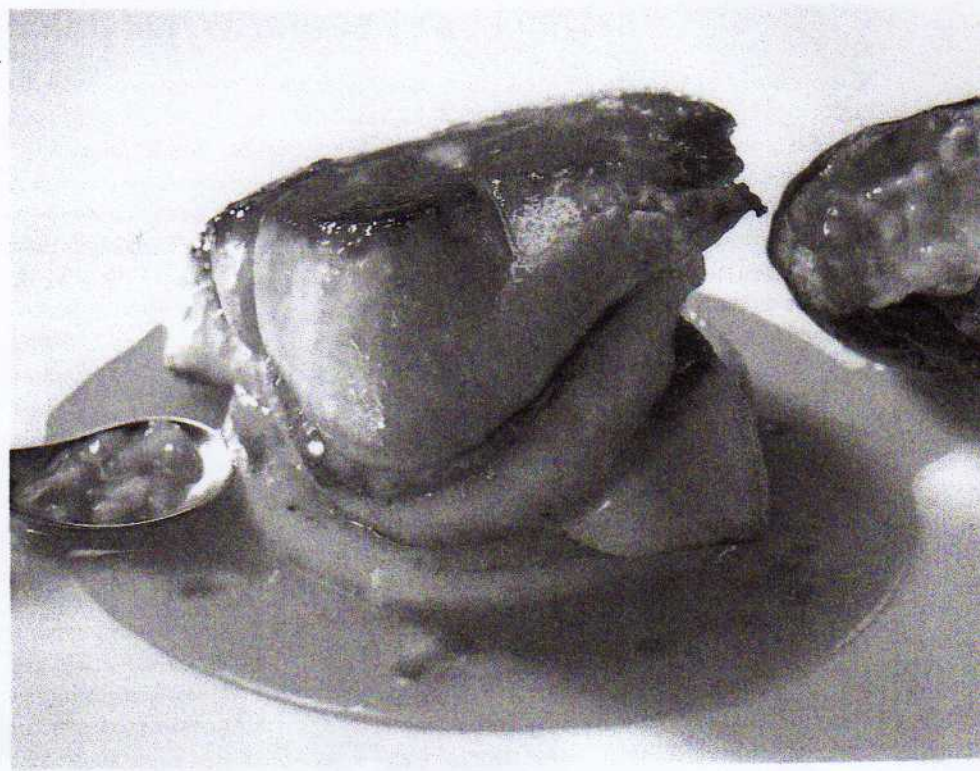
- Épluchez et évidez les pommes, taillez-les en 4 rondelles d'1cm d'épaisseur, passez-les rapidement sur chaque face dans une poêle avec une noisette de beurre pour les colorer ; elles doivent rester croquantes.
- Coupez en deux les fruits de la passion, égrenez-les sans enlever la membrane. Grattez complètement l'intérieur des coques pour les transformer en coupelle.
- Faites réduire de moitié à feu doux le jus de fruit et le sucre. Quand le mélange est devenu sirupeux, ajoutez des carrés de beurre à peine sortis du frigo et laissez réduire encore 2 mn jusqu'à obtenir une consistance nappante. Émulsionnez cette sauce passion.
- Remplissez chaque demi-coque avec la pulpe de fruit de la passion fraîche.
- Taillez le foie gras en 12 tranches, salez et mettez-les dans une poêle bien fumante sans matière grasse pendant 30 secondes de chaque côté et égouttez-les sur un sopalin.
- Disposez dans chacune des six assiettes une rondelle de pomme, posez dessus une

tranche de foie gras réchauffée 1mn dans un four à 250°, puis une autre rondelle de pomme et une autre tranche de foie gras.

• Auréolez ce millefeuille de sauce passion et parsemez-la de pulpe fraîche. Servez immédiatement.

Le vin conseillé

Buvez un condrieu, cuvée Petite Côte du domaine Yves Cuilleron : Les Prairies, 42410 Chavanay.
Tél. 04 74 87 02 37.



Vert de fraîcheur mousseux au chocolat

Le marché pour 6 personnes

Pour le crumble : 5 g de beurre, 50 g de sucre, 50 g de poudre d'amandes, 50 g de farine, 30 g de cacao.

Pour le granité : 1/4 de litre d'eau, 100 g de sucre, 1 botte de menthe fraîche.

Pour le mousseux : 180 g de lait, 120 g de chocolat extra bitter à 61 % de cacao, 100 g de crème fraîche liquide, 5 cl d'eau, 50 g de sucre, 1 feuille et demie de gélatine, 2 petits suisses sucrés.

La manière de procéder

• La veille, préparez le crumble en mélangeant dans un saladier beurre ramolli, sucre, farine, poudre d'amandes, cacao et laissez au frais 30 mn. Puis, émiettez le futur crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 30 mn avant de le faire cuire dans un four à 170° durant 5 mn. Une fois refroidi, conservez-le dans une boîte hermétique.

• Pour le granité, préparez un sirop en portant à ébullition l'eau sucrée. Une fois tiède, ajoutez-y 1/4 de la botte de menthe. Laissez

prendre dans le congélateur en remuant de temps en temps et incorporez-y petit à petit le reste des feuilles de menthe émincées au couteau et conservez au congélateur.

• Préparez le mousseux au chocolat en mélangeant lait, chocolat fondu et crème. Ramolissez la gélatine dans de l'eau froide et faites-la dissoudre dans un sirop obtenu en mélangeant 5 cl d'eau et 50 g de sucre. Laissez tiédir et mettez le tout dans un siphon à chantilly avec deux cartouches de gaz ; conservez-le au frais jusqu'au lendemain.

• Le jour même, dans un verre transparent, incorporez tour à tour une cuiller de crumble, une cuiller de petit suisse sucré, une cuiller de granité et complétez avec le mousseux au chocolat. Décorez d'un biscuit, d'une feuille de menthe ou d'une languette de chocolat.

Le vin conseillé

Buvez la "bouteille du 13 novembre", des vendanges tardives drômoises : Cave Didier Cornillon, 26410 Saint-Romans. Tél. 04 75 21 81 79.



Les belles adresses de Pierre Reboul

Établissements Chabert

Jean-Louis

Quartier Mistral, 26300 Marches. Tél. 04 75 47 40 32.

Au pied du Vercors, cette entreprise produit des céréales pour élever ses 1 500 couples de pigeons fermiers. Chaque année, elle traite 18 000 à 20 000 volatiles qu'elle vend soit plumés, vidés, prêts à cuire, soit transformés sur place en rôtis ou en rillettes.

Chocolaterie Valrhona

14, avenue Roosevelt, 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 07 90 62.

Pierre y achète des seaux de 3 kg de chocolat de couverture, grand cru guanaja, grand cru manjari ou extra bitter pour réaliser ses desserts.

DGS Drôme Ardèche

Place Tony-Garnier, 26000 Valence. Tél. 04 75 56 13 29.

De la pulpe de jus de fruits au

sucré liquide, ou au fondant blanc, en passant par les décors et le matériel... Boulangers, pâtisseries ou particuliers trouvent leur bonheur pour confectionner pains, gâteaux et autres douceurs.

La Ferme aux Escargots

Le Creux de la Thine, 26140 Albon. Tél. 04 75 03 11 56.

Un bel élevage qui produit 600 000 gros gris par an sur un terrain de 3000 m². Les escargots sont ensuite préparés sur place, conditionnés en verrines, en bocaux, en coquilles ou cuisinés notamment à la crème et aux champignons.

Jean-Luc Raillon

26300 Saint-Vincent-la-Commanderie. Tél. 04 75 59 89 23

Des mini-légumes, des petites salades, des herbes aromatiques tel le cerfeuil, la ciboulette, la livèche et bien

d'autres, mais aussi depuis 1992 des fleurs comestibles comme la capucine, la rose, mises à la mode par les Menus Curieux des villages botaniques drômois.

Domaine du Colombier

2, route de Chantemerle-les-Blés, 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 08 47 67.

Florent Viale produit des crozes-hermitages rouges aux arômes de cassis et de mûre et des blancs discrètement vanillés à la robe de paille comme la cuvée Gaby.

Caves Didier Cornillon

Le Village, 26410 Saint-Romans. Tél. 04 75 21 81 79.

Des châillons rouges, rosés, blancs. Pour Pierre, ce vigneron produit exclusivement des rouges de bonne garde. Cuvée "Génération Reboul" : clin d'œil à son grand-père qui possédait une parcelle à Châtillon-en-Diois.

Pierre Reboul

Restaurant Rive Gauche
17, rue Péala, 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 07 05 90.
www.restaurant-rive-gauche.com

