

GASTRONOMIE



Spécial Nord

Deux nouveaux chefs étoilés nous offrent leurs recettes

Le Nord-Pas-de-Calais était déjà fort de douze restaurants étoilés au *Michelin*. La région en compte désormais deux de plus: L'Arbre, à Gruson, et Le Musigny, à Valenciennes. Leurs chefs vous proposent deux recettes inédites.

Yorann Vandriessche

Couteaux au beurre persillé



Pour 4 personnes

8 couteaux
100 g de moules de bouchot
100 g de coques de la baie de Somme
100 g de petites girolles clous
200 g de beurre
3 gousses d'ail
1 échalote
½ bouquet de persil
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre moulu.

L'ARBRE

L'Arbre s'est fait connaître comme estaminet. Mais son chef, Yorann Vandriessche, 41 ans, voulait revenir à ses premières amours. «Lorsque j'ai transformé mon bistrot en restaurant gastronomique, tout le monde m'a traité de fou. C'est une consécration pour mon équipe et pour moi qui n'ai jamais travaillé dans de grandes maisons», déclare le lauréat. Aujourd'hui, L'Arbre, situé à Gruson, cuisine poissons et crustacés «au goût du jour» et offre une cuisine abordable, dans un cadre flamand raffiné.

Tél. : 03.20.79.55.33.
www.larbre.com



Nettoyez les coquillages, mettez-les dans une casserole avec un fond de vin blanc. Couvrez et lancez la cuisson jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. Décoquillez-les. Gardez et nettoyez les coquilles de quatre couteaux, sans les séparer. Réservez les chairs en conservant seulement le muscle nacré des couteaux.

Pour le beurre persillé: mettez le beurre ramolli, l'échalote, l'ail, le persil, le sel et le poivre dans le bol d'un mixeur. Hachez-les.

Faites fondre le beurre persillé dans une poêle, ajoutez les girolles, les muscles des couteaux taillés en quatre ou cinq tronçons biseautés, les moules et les coques. Faites revenir rapidement (30 secondes) et dressez dans les coquilles.

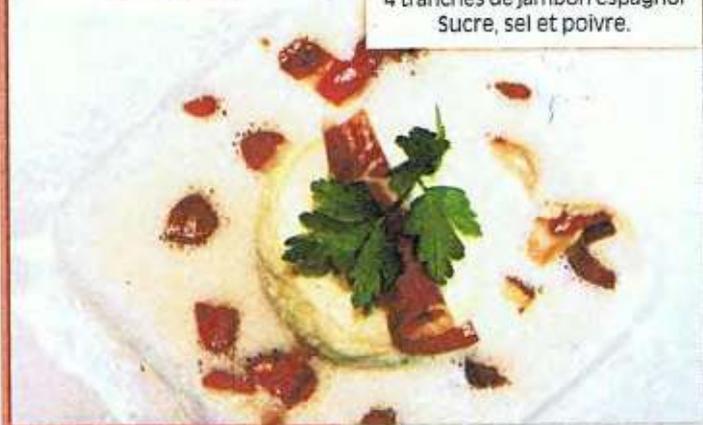
Décorez avec des girolles crues coupées et des pluches de cerfeuil.

Emmanuel Hernandez

Émulsion de perles du Nord, jambon ibérique et île flottante

Pour 4 personnes

½ l de lait
½ l de crème
8 endives pleine terre
2 échalotes
60 g de beurre
4 œufs fermiers
4 tranches de jambon espagnol
Sucre, sel et poivre.



LE MUSIGNY

Emmanuel Hernandez, 35 ans, est un original. Il invente, surprend: «Ma mère et mes grands-mères m'ont transmis l'amour de la cuisine simple et familiale.» Issu de l'École des arts culinaires de Lyon, le chef originaire du Nord est passé par quelques grandes tables, dont Guy Savoy à Paris, avant d'ouvrir son restaurant à Valenciennes. Il propose une cuisine régionale, avec une pointe d'accent méditerranéen, aux associations étonnantes: chorizo avec poisson, pigeonneau au foie gras...

Tél. : 03.27.41.49.30.
www.lemusigny.fr



Pour la soupe d'endives: émincez échalotes et endives. Faites-les suer dans le beurre sans qu'elles ne colorent. Ajoutez la crème, le lait et une pincée de sucre pour rompre l'amertume. Laissez mijoter environ 20 minutes. Assaisonnez (sel et poivre). Ajoutez deux tranches de jambon émincées en lanières.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes sans les percer et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Dans quatre cercles beurrés à pâtisserie, mettez le blanc en neige au fond, le jaune au milieu et recouvrez de blanc.

Enfournez 4 minutes au four à 150 °C (th. 5).

Mixez la soupe. Dressez avec l'œuf au milieu, à la façon d'une île flottante et décorez avec les rouleaux de jambon restants. ●

BARBARA SIX