

Le restaurant Le Gourmandin à Challans vous conseille **Ce soir, le chef, c'est vous !**

La solution pour une recette réussie quand on n'est pas un grand chef ? Faire comme si, en prenant conseil auprès d'un professionnel, en l'occurrence Laurent Massé. Avec son épouse, Stéphanie, sommelier, il tient le restaurant Le Gourmandin, rue Bonne Fontaine à Challans.

Le chef vous conseille en entrée son foie gras mi-cuit, suivi d'un magret de canard farci au foie gras avec beurre de cidre et pommes fruits rôtis. Et en dessert, le moelleux au chocolat.

C'est encore plus délicieux que ça en a l'air sur le papier et en plus c'est facile à préparer. Le chef, c'est vous ! Pour un soir, au moins. Ceux qui ne souhaitent pas passer la soirée aux fourneaux pendant les fêtes, préféreront le menu de la Saint-Sylvestre que Laurent Massé proposera dans son établissement le 31 décembre.

Magret de canard farci au foie gras

Couper un lobe de foie gras cru entier en tranches de 2-3 cm. Unillet-veur dans une poêle chaude pour les colorer



Laurent Massé, chef du Gourmandin à Challans

rer juste en surface (l'intérieur doit rester cru). Couper ensuite aussitôt au frigo assaisonné, en pointe-feuille

(sans l'ouvrir complètement). Pour six personnes, compter trois magrets. Farcir le magret avec les tranches de foie gras (deux par magret au moins). Refermer le magret. L'astuce :

avec des cure-dents en bois. Poêler le magret, sans ajouter de graisse, pour le colorer. Faire cuire le magret au four à 180-200°C pendant 7 minutes pour une cuisson rosée ou 10 pour qu'il soit bien cuit. Pour la sauce : versez 2 litres de cidre brut dans une casserole, faire chauffer à fond jusqu'à ne conserver qu'un fond sirupeux. Une fois hors du feu, mélanger avec 100 g de beurre jusqu'à obtenir une sauce homogène. Pour les pommes rôties, préférer des granny smith. Prévoir une pomme par personne. Sans les éplucher, retirer le coeur avec un vide-pomme, puis couper en huit quartiers. Les faire caraméliser sur les deux côtés, sans les cuire, avec un peu de beurre et du sucre. Puis placer les quartiers bien rangés sur plateau pendant la cuisson du magret, pendant 7 minutes à 180-200°C. Quand le magret est cuit, ten-

rer les cure-dents et couper des fines tranches que vous présenterez en éventail, avec les pommes cuites. Décorer l'assiette d'une pointe de sauce.
Accompagner d'un Bourgogne Côte de nuit 2005-2006, d'un Côte du Rhône Saint-Joseph, d'un Crozes Hermitage blanc 2000-2005, d'un Côteaux du Languedoc 2005-2006 ou d'un Condrieux blanc 2000-2003.

Moelleux au chocolat

- Pour quatre personnes, prévoir 80 g de beurre, 90 g de chocolat amer à 70 % de cacao, 3 oeufs, 95 g de sucre, 1 cuillère à café de lait, 30 g de farine, 1 cuillère à café de poudre de cacao.
- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie
- Mélanger le sucre, le lait et les oeufs dans un récipient et y ajouter la farine, la poudre de cacao et le mélange de beurre et de chocolat fondu
- Garnir à la louche les ramequins beurrés au préalable
- Mettre au four à 190 ° C et faire cuire pendant 12 minutes. Servir tiède
- Pour y ajouter un coeur de framboise ou d'un autre fruit : prévoir 120 g de pulpe de framboise et 20 g de sucre semoule. Les mélanger dans une casserole et faire monter à ébullition. Laisser cuire pendant 3 minutes tout en remuant. Les verser dans un bloc à glaçons et les garder au frais. Le glaçon sera intégré dans les ramequins à la moitié du remplissage avec mélange beurre et chocolat fondu.
- Pour le 100 % chocolat, accompagner d'un Banyuls antérieur à 2000 sorti de la cave. Pour le coeur de framboise, préférer un Bandol rouge 2003 Château de Pibarnon servi à température.