



**CUISINE**

# LE DÉJEUNER des canotiers

Sur l'île de Chatou, en région parisienne, la Maison Fournaise prolonge l'esprit du célèbre tableau que Renoir a peint depuis le balcon du restaurant, en 1880-1881. Aujourd'hui, Christian Le Squer revisite cette adresse mythique entre héritage et modernité.

PAR VALÉRIE DUCLOS. PHOTOS GUILLAUME CZERW.



## Asperges, vinaigrette à l'œuf

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min

• 12 asperges blanches • 16 asperges vertes  
• 1 œuf dur • cerfeuil • ciboulette

Pour la vinaigrette • 20 g de moutarde  
• 15 g de vinaigre de vin vieux • 15 cl d'huile  
d'olive • 3 jaunes d'œufs • 1 cuil. à soupe  
de moutarde • sel, poivre

**LA VINAIGRETTE** Mélangez la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Fouettez, puis incorporez l'huile en filet. Réservez. faites cuire les jaunes d'œufs avec 1 cuil. à soupe d'eau au bain-marie jusqu'à épaississement (comptez 8 min env.). Mixez avec la vinaigrette, puis ajoutez 1 cuil. à soupe de moutarde. Faites cuire l'œuf entier 10 min, égalez-le et réservez. Nettoyez les asperges, épluchez si nécessaire et coupez l'extrémité. Chauffez une casserole d'eau salée. Faites cuire les asperges 10 min env. Servez-les avec la vinaigrette, un quart d'œuf dur coupé en petits morceaux, quelques brins de cerfeuil et de ciboulette.



## Magret de canard aux épices

**Pour 4 personnes - Préparation : 30 min**

**Cuisson : 45 min - Repos : 20 min**

• 2 magrets de canard • 1 cuil. à café de graines (fenouil, coriandre, cannelle, cumin) • 2 cuil. à soupe de miel • le jus de ½ citron jaune • 1 pamplemousse • 12 carottes fanes • 20 g de beurre • cresson • sel, poivre  
**Pour la purée de carottes** • 6 carottes moyennes • 20 g de beurre • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 10 g de crème épaisse • sel, poivre

Dans un saladier, déposez les graines préalablement moulues. Ajoutez le miel et le jus de citron. Quadrillez le gras des magrets de canard, assaisonnez-les, puis colorez-les des deux côtés 2 min à la poêle. Badigeonnez avec le mélange miel-épices. Laissez mariner hors du feu 20 min, puis enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 min pour une cuisson rosée. Pendant ce temps, épluchez le pamplemousse, récupérez les segments et colorez-les à la poêle sans matière grasse.

**LA PURÉE DE CAROTTES** Epluchez et taillez en petits morceaux les carottes. Faites-les cuire doucement dans une casserole avec le beurre et très peu d'eau (elles n'en auront que plus de goût) pendant 20 min env. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Passez au moulin à légumes, salez, poivrez, ajoutez le cumin et la crème épaisse. Epluchez et rincez les carottes fanes. Faites-les cuire dans une casserole avec le beurre, une pincée de sel et 2 cuil. à soupe d'eau pendant 10 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Présentez à l'assiette un demi-magret, de la purée, des carottes fanes, des segments de pamplemousse, du jus de cuisson et un brin de cresson.



## Rémoulade de céleri aux œufs de saumon

**Pour 4 personnes - Préparation : 15 min**

• ½ boule de céleri • 1 pomme granny-smith épluchée et coupée en dés • 50 g d'œufs de saumon • cerfeuil • pousses de betterave • mesclun **Pour la mayonnaise** • 1 jaune d'œuf • 20 g de moutarde • 10 cl d'huile d'olive • 10 cl d'huile de pépin de raisin • 10 g de raifort • 5 cl de crème liquide • sel, poivre

**LA MAYONNAISE** Mélangez le jaune d'œuf, la moutarde, salez et poivrez, puis montez avec les huiles. Quand la sauce commence à avoir de la texture, ajoutez le raifort et la crème. Râpez le céleri, puis mélangez avec des dés de pomme. Posez au centre de l'assiette avec la mayonnaise, les œufs de saumon, quelques feuilles de cerfeuil, des pousses de betterave et du mesclun.



## Filet de saumon façon escabèche

**Pour 4 personnes - Préparation : 20 min  
Cuisson : 15 min - Repos : 24 heures**

• 4 filets de saumon • 1 fenouil • 2 carottes fanes • 1 oignon • 1 branche de céleri • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à café d'anis en grains • 10 cl d'huile d'olive • 5 cl de vinaigre de cidre • 5 cl de vin blanc • quelques légumes confits (ail, poivron, artichaut...) • pluches (basilic, petits pois, céleri...) • groseilles (facultatif)

Epluchez et taillez finement les légumes. Faites cuire à la poêle 15 min avec la gousse d'ail, l'anis en grains, l'huile d'olive. Déglacez au vinaigre de cidre et au vin blanc, puis interrompez la cuisson de cette marinade. Dans un plat, déposez les filets de saumon, ajoutez la marinade avec les légumes et laissez 24 heures au frais. Le lendemain, servez avec quelques légumes confits (ail, poivron, artichaut), des pluches et des groseilles.



### Sandre snacké à la fleur de lait

**Pour 4 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min env.**

• 8 pommes de terre nouvelles • 20 cl de lait fermenté • 10 cl de crème liquide • 4 pavés de sandre • huile d'olive • estragon • pousses de betterave • cassis (selon la saison) • poivre noir en grains • sel, poivre

Rincez et épluchez les pommes de terre nouvelles. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée 20 min env. Mélangez dans une casserole le lait fermenté et la crème, assaisonnez et chauffez doucement 3 min. Dans une poêle avec très peu d'huile d'olive, snackez les pavés de poisson uniquement d'un côté, de 5 à 8 min selon l'épaisseur. Dans une assiette creuse, déposez le poisson, ajoutez la sauce crémeuse, des pommes de terre (décorées d'un grain de poivre), une feuille d'estragon, quelques pousses de betterave et un cassis (facultatif).



## Millefeuille à la vanille

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min - Repos : 30 min

• 2 pâtes feuilletées rectangulaires • 50 g de sucre glace • coulis de fruits rouges

Pour la crème pâtissière • 5 jaunes d'œufs

• 120 g de sucre en poudre • 50 g de Maïzena

• 50 cl de lait • 2 gousses de vanille • 75 g de beurre doux

**LA CRÈME PÂTISSIÈRE** Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena, mélangez de nouveau. Dans une casserole, versez le lait, puis ajoutez les graines et les gousses de vanille. Portez à ébullition. Otez la gousse, versez le lait à la vanille sur la préparation (jaunes d'œufs, sucre et Maïzena) tout en mélangeant, puis versez dans la casserole. Faites cuire l'ensemble jusqu'à ce que le mélange épaississe. Débarassez et ajoutez le beurre coupé en morceaux, fouettez, puis réservez. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur 30 min au moins, après l'avoir filmée. Découpez les pâtes feuilletées en 32 rectangles. Déposez-les entre deux feuilles de papier cuisson et entre deux plaques (pour éviter que la pâte ne gonfle pendant la cuisson). Enfourez pour 25 min à 180 °C (th. 6). Quand elles sont cuites, saupoudrez-les de sucre glace et faites-les caraméliser doucement au four 2 min, le temps de leur donner une jolie couleur. Fouettez la crème pâtissière refroidie. Montez les millefeuilles avec 4 étages de pâte et 3 de crème, à la cuillère ou à la poche à douille. Saupoudrez de sucre glace et accompagnez d'un coulis de fruits rouges.

Maison Fournaise, 3, rue du Bac, île des Impressionnistes, 78400 Chatou. Tél. : 01 30 09 05 30. maisonfournaise.com.