



Lauréat trophée Masse Rhône-Alpes
 6 octobre 2010 – école François Rabelais
 Dardilly
 Sous la présidence d'Anne-Sophie PIC
 3 étoiles à Valence et 2 à Lausanne

David ALESSANDRIA
 Château des Comtes de
 Challes à Challes-les-Eaux
 (73)

Avec son BEP Restauration et son Bac Pro Cuisine en poche, David Alessandria choisit de commencer sa carrière professionnelle dans des maisons étoilées en Allemagne, Belgique et Luxembourg. En 2004, il revient en France, en Savoie, d'où il est originaire. D'abord chef de partie au Château de Candie à Chambéry, puis chef de cuisine à l'Hostellerie des cinq Voûtes *** à Montmélian, il est engagé en 2006 en tant que second de cuisine au Château des Comtes de Challes *** à Challes-les-Eaux. Il est aujourd'hui chef de partie dans cet établissement. Passionné par la gastronomie, David consacre beaucoup de temps à la préparation de concours. Une bonne façon de se perfectionner.*

« A 28 ans, j'ai déjà participé à plusieurs concours : Trophée du coq St Honoré 2006 (second en finale), Trophée Jean Delaveyne 2009 (second), MOF 2011 (en finale à Marseille) et ... le Trophée Masse. En 2009, j'ai seulement gagné l'épreuve régionale de ce trophée. Comme j'adore le foie gras, j'ai décidé d'y participer une seconde fois. Alors, cette année, j'espère vraiment être le gagnant de la finale nationale ».

Son foie gras chaud :

**Tranche de Foie Gras épaisse confite et laquée aux agrumes,
 jus miellé légèrement corsé au gingembre.**



Bon d'économat pour 4 assiettes :

Éléments principaux : 60 gr de Foie Gras – 30 gr d'orange – 20 gr de citron vert – 10 gr de citron jaune – 10 gr de clémentine – 20 gr de pamplemousse – 5 gr de gingembre frais – 1 gr de citronnelle – pm agar agar – 10 gr de miel – 5 cl de sauce soja – 1 cl de sirop d'érable.

La carotte aux épices douces : 600 gr de carottes – 50 gr d'oignons – 200 gr de citron vert – 1 œuf – 50 gr de beurre – pm poivre long – pm cannelle – pm vanille – 100 ml de vin blanc – 50 gr de sucre – pm anis vert – pm balsamique blanc.

Coussin champignons magret fumé : 150 gr de magret fumé – 400 gr de champignons de Paris (ou cèpes) – 50 gr d'échalotes – pm persil plat – 150 ml de vin blanc – pm agar agar – pm cardamome.

Déroulement de la recette :

Le thème imposé par le jury pour cette recette de foie gras chaud était celui des Agrumes. J'ai associé ce thème à des saveurs venues d'Asie : gingembre, soja, citronnelle, sucré-salé ... Et j'ai cherché à donner toutes ces saveurs à mon plat tout en évitant que l'acidité des agrumes ne fasse « grainer » le foie gras. Après avoir fait mariner une tranche épaisse de foie gras dans du sel aux agrumes pour la raffermir tout en la parfumant, je la fais confire dans un mélange sauce soja, zestes d'agrumes, gingembre, citronnelle et jus d'orange. Pour cela, je mets tout sous vide et je fais cuire au bain-marie à 54°C pour une cuisson à cœur à 48°C. La tranche de foie gras ainsi pré-cuite est ensuite laquée avec miel parfumé aux jus d'agrumes et gingembre. Au moment du dressage, je la découpe en escalopes fines qui restent bien moelleuses après avoir été colorées par un simple aller-retour dans une poêle bien chaude.

1. Laque miel : Réduire à la nappe miel, soja et jus d'agrumes (30 gr jus d'orange, 20 gr jus de citron vert, 15 gr jus de citron jaune), puis du gingembre pelé, émincé, infusé et filtrer. Conserver la moitié en pipette et le reste pour le glaçage.
2. Divers gelée : Réaliser les gelées à raison de 200 gr agar agar pour 30 gr de pamplemousse, 200 gr agar agar pour 30 gr de jus d'orange, 400 gr agar agar pour 30 gr de jus de citron vert et 10 gr de sucre et zist.
3. Foie gras : Tailler les escalopes dans le cœur du gros filet (2 par gros filet), mettre à mariner dans un sel d'agrumes pendant 30 minutes. Rincer et mettre sous vide avec 10 gr de sauce soja, 1 zist de citron vert, 1 zist d'une demi orange, 1 rondelle de gingembre, de la citronnelle et 20 gr de jus d'orange. Les escalopes seront cuites dans une eau à 54°C avec une cuisson à cœur de 48°C. Laisser au repos et laquer avec la laque miel et glacer, trancher l'escalope au moment.
4. Croûte de foie gras' agrumes : tailler en brunoise une demie pomme golden. Tailler en suprêmes un pamplemousse, zester un citron jaune et prélever le jus. Cuire les suprêmes dans le jus de citron et ajouter les pommes, compoter et enrober le chutney avec 1 cuillère à soupe de sirop d'érable. Réaliser de petites bandes de pain de mie au gingembre récupérées avec le rubik's, dresser harmonieusement le chutney, avec des copeaux de foie gras cru.
5. La carotte aux épices douces :
6. Dashi carotte poivre long : émincer les carottes et étuver avec l'oignon émincé, cuire au vin blanc et compoter. Mixer, tamiser et ajouter 1 œuf pour 100 gr de pulpe, cuire en gouttes et réserver.

7. Jus de carotte cannelle : centrifuger les carottes et les faire réduire avec la cannelle, jusqu'à consistance voulue.
 8. Bille vanillée :
Réaliser des petites billes de carottes et cuire sous vide avec l'huile d'olive, ½ gousse de vanille et du caramel de balsamique blanc.
 9. Coussin champignons, magret fumé :
 10. Purée de champignons : émincer 200 gr de champignons, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller avec le bouillon de ris de veau (utilisé avec le mikado). Et cuire à couvert. Une fois cuit, égoutter, coller le bouillon à raison de 400 gr agar agar pour 100 gr de bouillon et mixer 100 gr de champignons avec 30 gr de bouillon, dessécher cette pulpe, assaisonner.
 11. Duxelles : tailler en petite brunoise les champignons et cuire la duxelles avec l'échalote ciselée, une fois cuite enrober avec un peu de bouillon collé.
 12. Écailles : tailler finement les champignons à la mandoline, revenir au beurre et décuire avec une goutte de jus de citron. Monter les écailles et mettre sous presse.
 13. Quand tout est prêt, raidir le magret fumé dans le bouillon tiède et réaliser le montage de magret, purée et duxelles de champignons. Chauffer au besoin. Lustrer de beurre fondu, saler.
Disposer la farce fine sur le lard. Au centre disposer la ballotte de foie gras puis rouler afin d'obtenir un cylindre régulier. Réserver.
 14. Réaliser un caramel liquide avec l'eau et le sucre puis y faire infuser le poivre Szechuan, le poivre gris et l'amande amère. Eplucher les mangues puis à l'aide d'un emporte-pièce réaliser des cylindres de mangue : les rôtir puis glacer les palets avec le caramel. Réserver. Réaliser la sauce avec le caramel de cuisson.
 15. Réaliser la décoration, pluches de cerfeuil, rondelles de radis rose, oignon, nouveaux émincés, petites feuilles de mâches et brunoise d'oignons rouges.
Eplucher uniquement la partie supérieure de l'asperge verte puis la cuire à l'anglaise. Colorer la ballotte de foie gras au lard 1mm. Finir la cuisson de la ballotte, réserver au chaud. Marquer les escalopes de foie gras en cuisson. Réchauffer l'asperge.
 16. Dressage.
-