



Lauréat trophée Masse Paris-Nord-Normandie

20 juin 2011 – école Grégoire Ferrandi
Sous la présidence de Guillaume GOMEZ

Alix DUBREUIL
Domaine de la Corniche à
Rolleboise (78)

Tout en suivant des études de graphisme, Alix Dubreuil (23 ans) travaillait deux à trois soirs par semaine au restaurant la Gourmandine à Paris, dans le cadre de relations familiales. Une expérience qui lui a donné envie de devenir cuisinier. Il s'inscrit alors à l'Ecole Grégoire Ferrandi où il passe son Bac pro tout en faisant son apprentissage à Paris au Salon de thé Angelina puis au Café de la Paix Intercontinental. Il commence sa carrière dans des établissements étoilés : au Jules Vernes, restaurant de la Tour Eiffel puis à l'Hôtel de Crillon, au restaurant Les Ambassadeurs. Depuis juin 2010, il est l'adjoint du chef au Domaine de la Corniche, à Rolleboise (78).

« Les concours sont pour moi l'occasion de me remettre en question et de me dépasser tout en se faisant plaisir. Quand le commercial de la Maison Masse m'a proposé de participer à ce Trophée, j'ai accepté sans hésiter. D'autant plus que j'ai gagné en 2008, le 1^{er} Prix du Challenge Foie gras des jeunes créateurs culinaires ... »

Son foie gras chaud :

Foie Gras en deux façons une asperge et mangue amère



Bon d'économat pour 5 assiettes :

Eléments principaux : 2 lobe de foie gras de canard frais – 300 gr de chair de volaille maigre – 20 gr de blanc d'œuf liquide – 60 gr de crème fleurette – 70 gr oreille de cochon Ibérique cuite – 0.5 b de sauge – 30 gr de poitrine de porc fumé – QS sel fin.

Garnitures : 1 kg d'asperge verte +26 – 2 mangues avion.

Eléments principaux : 2 lobe de foie gras de canard frais – 300 gr de chair de volaille maigre – 20 gr de blanc d'œuf liquide – 60 gr de crème fleurette – 70 gr oreille de cochon Ibérique cuite – 0.5 b de sauge – 30 gr de poitrine de porc fumé – QS sel fin.

Garnitures : 1 kg d'asperge verte +26 – 2 mangues avion.

Caramel amer : 30 gr de sucre – QS d'eau – QS poivre de Sichuan – QS amande amer – QS poivre gris.

Décorations : 0.1 b de cerfeuil – 1 p de radis rose – 1 p oignons nouveaux – 20 gr de mâche – 1 p d'oignons rouge.

Assaisonnement foie gras : QS sel – QS poivre gris – QS quatre épices – 0.15 L Martini rouge – 0.15 L vin d'alsace 2009 Gewurztraminer.

Cuisson : QS huile – QS beurre – QS gros sel.

Déroulement de la recette :

« Le thème imposé par le jury était une » recette savamment dosée entre l'amer et le sucré ». Dans cette recette, j'ai travaillé sur ces deux saveurs tout en cherchant à trouver un bon équilibre entre le sucré, l'amer, l'acide et le salé et tout en jouant sur des contrastes de texture (moelleux, croustillant). Dans ma recette, le foie gras poêlé est accompagné d'une ballotine de foie gras, composée de foie gras mi-cuit, enrobé d'une farce fine de volaille agrémentée d'une brunoise d'oreilles de cochon sautées au beurre, le tout enroulé dans des tranches de poitrine de porc fumée. La ballotine est servie chaude sur des palets de mangue rôtie glacés avec un caramel préparé avec des amandes amères et du poivre du Séchouan. Les pointes d'asperges vertes servies en garniture apportent une délicate note amère supplémentaire. Les ballotines sont préparées avec du foie gras roulé sous film alimentaire, en cylindres de 3 cm de diamètre que je fais ensuite cuire, hors du feu, dans de l'eau portée à ébullition pendant 8 mn. Je termine la cuisson juste au moment de servir.»

1. Sur une feuille de papier aluminium de 30 cm² préalablement beurrée, disposer une à une dans le sens de la largeur les tranches de poitrine de porc fumée.
2. Réaliser une farce fine avec la chair de volaille, les blancs d'œuf, le sel, la crème, la sauge ciselée et les oreilles de cochon coupées en brunoise et sautées au beurre.
3. Déveiner le foie gras préalablement tempéré puis l'assaisonner avec « l'assaisonnement foie gras ». Tailler et réserver 4 escalopes puis à l'aide de papier film rouler en ballotines de 3 cm de diamètre le reste du foie gras (y compris le foie gras pour les cocktails). Porter à ébullition une casserole d'eau puis hors du feu y plonger la ballotine 8 min. Retirer le foie gras de l'eau, tempérer 4 min puis refroidir en cellule de refroidissement.
4. Disposer la farce fine sur le lard. Au centre disposer la ballotine de foie gras puis rouler afin d'obtenir un cylindre régulier. Réserver.
5. Réaliser un caramel liquide avec l'eau et le sucre puis y faire infuser le poivre Séchouan, 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.

6. Réaliser la décoration, pluches de cerfeuil, rondelles de radis rose, oignon nouveaux émincés, petites feuilles de mâches et brunoise d'oignons rouges.
7. Eplucher uniquement la partie supérieure de l'asperge verte puis la cuire à l'anglaise. Colorer la ballottine de foie gras au lard 1mm. Finir la cuisson de la ballottine, réserver au chaud. Marquer les escalopes de foie gras en cuisson. Réchauffer l'asperge.
8. Dressage.