



Lauréat trophée Masse Alsace-Lorraine
11 avril 2011 – école Alexandre Dumas
Sous la présidence de Nicolas STAMM

Frédéric LEFEVRE
La Carambole à
Schiltigheim (67)

*Frédéric Lefèvre a passé son bac Pro Cuisine à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg et c'est lors d'un stage chez la famille Albercht, au restaurant le Vieux Couvent à Rhinau qu'il a véritablement découvert sa passion pour le métier de cuisinier. Cet Alsacien entame sa carrière dans sa région : au restaurant Julien à Fouday dans la Vallée de la Bruche, puis au Relais-Château L'Hostellerie Abbaye de la Pommeraie à Sélestat et ensuite au restaurant Le Cerf** à Marlenheim où, en l'espace de 4 ans, il passe de commis à second. En 2008, le restaurant La Carambole à Schiltigheim lui propose son premier poste de chef. Le foie gras est toujours présent à sa carte. Et, il est ravi d'avoir présenté au jury du Trophée Masse, l'une de ses recettes les plus appréciées de ses clients : les Ravioles de foie gras et son consommé clair. «C'est une chef, membre du jury du trophée Masse précédent et Thomas Pouchin, délégué commercial de la Maison Masse qui m'ont convaincu de participer à ce Trophée. Ils ont eu raison car il faut savoir sortir de sa cuisine pour voir ce qui se passe ailleurs et se faire plaisir».*

Son foie gras chaud :

Escalopes de foie gras poêlées et l'alchimie des légumes racines et des fruits du soleil.



Bon d'économat pour 4 assiettes :

6 escalopes de foie gras de canard – sel – poivre.

Fruits du soleil : 1 ananas – 1 mangue – 10 cl de vinaigre de framboise – 50 gr de sucre – 20 gr de gingembre

Légumes racines : 1 céleri boule – 2 carottes jaunes – 1 patate douce – 20 cl de lait – 100 gr de miel – 20 gr de noisette – 20 gr d'amandes effilées – 20 gr de pignon de pain – 20 gr de pistache – 100 gr de beurre – sel – sucre.

Sauce : 30 cl de fond brun de canard – 50 gr de miel – 20 cl de vinaigre de vin rouge – épices à pain d'épices – 1 orange – 1 citron – 20 gr de chocolat noir – 20 cl de porto.

Déroulement de la recette :

« Le thème imposé par le jury était Tradition et Modernité. Un thème qui m'a donné l'idée d'accompagner le foie gras poêlé d'une part, avec des légumes oubliés tels la carotte jaune, la patate douce et le céleri rave pour évoquer la tradition et d'autre part, avec des fruits exotiques, du gingembre et du chocolat pour suivre la tendance. Le croquant et la saveur sucrée/acidulée des fruits, la douceur et le fondant des légumes oubliés mettent en valeur la délicate saveur et le moelleux du foie tout simplement poêlé, à condition qu'il ne soit ni trop cuit ni pas assez pour le garder égal à lui-même. Une sauce au miel et aux épices montée au chocolat fait le lien entre toutes ces saveurs. »

1. Eplucher et tailler l'ananas en fines lamelles puis les disposer dans les moules.
2. Eplucher et tailler la mangue en dés.
3. Réaliser un caramel blond, déglacer au vinaigre, ajouter le gingembre préalablement haché. Porter à ébullition.
4. Ajouter les dés de mangue tout en les gardant croquants.
5. Eplucher et tailler les légumes selon la forme désirée.
6. Cuire le céleri dans un mélange de lait et de miel.
7. Glacer les autres légumes. Réaliser le montage des légumes.
8. Caraméliser le sucre et le miel, ajouter les arachides et finir la coloration. Réaliser ensuite un caramel avec le miel puis le déglacer au vinaigre de vin rouge et laisser réduire.
9. Ajouter les épices, les zestes d'orange et de citron et le porto. Laisser à nouveau réduire.
10. Passer la sauce, la monter au chocolat, rectifier l'assaisonnement. Poêler les escalopes de foie gras puis les garnitures en température et dresser.
11. Dressage