



**Lauréat trophée Masse Grand-Sud**  
 18 octobre 2010 – école Paul Augier  
 Sous la présidence de Philippe JOURDIN

**Rémi ROBERT**  
 Moulin de Mougins à  
 Mougins (06)

*Passionné par la cuisine gastronomique, Rémi Robert a commencé sa carrière dans des établissements étoilés et notamment avec Gérard Vié au Trianon Palace à Versailles où il a eu l'opportunité de travailler à l'international. Une expérience qui lui a donné envie en 1998 de partir aux Etats-Unis où il a rejoint l'équipe du West Inn à Boston. A son retour en France en 2000 il poursuit sa carrière chez Sodexo et rejoint le Club des Chefs Marc Veyrat - Sodexo. Il sera, en 2002, Lauréat du concours Marc Veyrat - Sodexo 2002, Après une nouvelle expérience à l'étranger en 2005 (Chef du restaurant La Galerie (200 couverts/jour) à Londres), Rémi décide d'ouvrir son propre restaurant en Corse. En 2010, Il souhaite revenir sur le continent quand, dans le cadre du concours du Foie gras Masse, il rencontre Sébastien Chambru MOF 2007 qui recherche un chef adjoint pour renforcer son équipe du Moulins de Mougins. Une belle opportunité que Rémi n'a pas manqué de saisir !*

*« Au cours de ma carrière, j'ai préparé les concours Prosper Montagné et Escoffier. J'avais décidé de passer le MOF cette année et j'ai pensé que préparer en même temps le Trophée du Foie gras était une bonne occasion pour parfaire mon entraînement et me plonger dans l'esprit des concours. Le Trophée Masse est en effet un concours national, réputé dans le monde de la gastronomie ».*

**Son foie gras chaud :**

**Foie gras de canard poêlé et gambas nacrées en feuille de pain, infusion de carcasse et huîtres végétales.**



**Bon d'économat pour 4 assiettes :**

4 escalopes de 110 gr de foie gras de canard  
 – 20 gr de farine – 4 gambas sauvages en 6/8  
 – 20 cl huile d'olive – 1 pain ciabatta surgelé –  
 30 cl de crème liquide – ¼ de boîte d'oyster  
 leaves – 2 navets boule d'or – 1 butternut – 30  
 gr de beurre – 10 cl de crème liquide – 40 cl  
 de lait – 5 gr de wasabi en poudre – 15 cl de  
 vinaigre balsamique.

35 gr de sucre semoule – 100 gr de riz à sushi – 5 gr de gros sel – 10 cl de vinaigre  
 d'alcool – 200 gr de lentins de chêne – 25 cl d'huile d'olive – 50 gr de pousse  
 d'épinard – 3 feuilles de nori – 10 gr de beurre – 50 gr de roquette – sel – poivre .

## **Déroulement de la recette :**

*« Le thème imposé par le jury était celui de la Mer. Pour composer cette recette, j'ai cherché à associer au foie gras dont la texture est onctueuse, un produit de la mer avec une « certaine mâche ». Et j'ai pensé aux gambas. Cuites juste nacrées, leur mâche est « claquante » et juteuse. A la dégustation, elles éclatent en bouche et leur jus vient parfumer le foie gras juste poêlé (une cuisson qui permet de conserver son identité). Une sauce à base d'huîtres végétales ravive cet accord terre et mer par sa délicate saveur iodée. »*

1. Trancher 4 escalopes de foie gras et réserver au frais.  
Décortiquer les langoustines, garder les têtes et réserver au frais.
2. Bouillon d'algues : suer au beurre les champignons de Paris émincés avec l'échalote sans coloration. Ajouter les têtes de langoustines hachées grossièrement, la branche de céleri, l'algue, puis mouiller à l'eau et cuire 30 minutes à frémissement couvert.  
Passer le bouillon au chinois étamine. Faire bouillir et infuser le thé fumé pendant 2 minutes.
3. Farci poitevin : Suer la poitrine basque dans une cocotte, laver les poireaux ainsi que les épinards et l'oseille, les émincer. Ajouter les poireaux à la poitrine basque et laisser cuire 4 à 5 minutes. Ajouter l'oseille et les épinards et cuire 5 minutes. Saler et poivrer. Réserver au frais. Ouvrir les huîtres, les égoutter et les hacher. Les mélanger à la farce. Blanchir 4 feuilles d'épinards dans l'eau salée, les refroidir dans l'eau glacée, les égoutter. Disposer les feuilles d'épinards sur un papier film. Ajouter la farce au milieu. Refermer les feuilles une par une en leur donnant une forme arrondie.
4. Blanchir les feuilles de chou à l'eau salée puis refroidir dans la glace. Egoutter, tailler en triangle et réaliser une vinaigrette.
5. Assaisonner les escalopes de foie gras puis les poêler. Les disposer sur un torchon dans un plat. Poêler les queues de langoustines assaisonnées dans l'huile d'olive. Tiédir le chou, assaisonner et ajouter la vinaigrette à l'huile de noix. Réchauffer le farci poitevin dans le bouillon d'algues.
6. Faire chauffer l'huile à 160°C. Réaliser une pâte à frire. Enrober cette pâte à frire à l'aide d'un pinceau. Plonger dans l'huile et laisser cuire 2 minutes. Puis les disposer dans du papier absorbant.
7. Disposer le chou tiède au centre de l'assiette, déposer le foie gras dessus, puis placer le farci. Mettre sur le farci la queue de langoustine et la cristalline d'algues. Verser le bouillon chaud à côté du foie gras. Rectifier l'assaisonnement..
8. Mettre le riz à tremper 15 minutes, rincer et mettre à cuire avec les assaisonnements à couvert. A l'ébullition, finir la cuisson sur le côté du fourneau.

9. Entretiens, peler, vider et couper le butternut, mettre à cuire avec le lait puis égoutter et confectionner la purée au thermomix, ajouter la crème, le beurre et le wasabi, mettre en poche, réserver.
10. Poêler les lentins de chêne à l'huile d'olive, finir avec une noisette de beurre, vérifier l'assaisonnement et débarrasser, concasser et réserver.
11. Assaisonner de poivre du moulin et sel les escalopes, fariner et colorer dans une poêle antiadhésive de chaque côté pendant une minute, débarrasser sur un papier absorbant et réserver.
12. Piquer les gambas sur une brochette, saler puis cuire lentement à la salamandre environ 7 minutes, débarrasser sur grille puis procéder au taillage du corps, enlever les têtes, récupérer l'intérieur, les mettre à infuser dans la crème liquide sur le coin du fourneau.
13. Pendant ce temps, nettoyer et parer les têtes, couper la ciabatta en fines tranches, huiler et mettre à dorer au four.
14. Monter les makis de lentins, déposer du riz sur une feuille de nori, puis les pousses d'épinard et le concassé de champignons, rouler, trancher et réserver.
15. Couper le navet en fines lamelles, redécouper à l'emporte pièce rond et blanchir dans de l'eau salée, refroidir, éponger et déposer les disques sur un papier film.
16. En garnir 8 avec de l'appareil à butternut puis refermer avec les lamelles, mettre sur un papier cuisson.
17. Finir la sauce, filtrer, ajouter les feuilles d'huître, mixer, corriger l'assaisonnement et filtrer à nouveau.
18. Réchauffer les ravioles et les makis à la vapeur, passer brièvement les escalopes et les gambas à la salamandre puis dresser les assiettes.
19. Déposer un trait de sauce puis l'escalope surmontée d'un crostini de gambas tranchée, déposer les makis et les ravioles en quinconce et décorer d'un trait de balsamique réduit de feuilles d'huîtres perlées avec l'huile de roquette.
20. Dressage.