



Lauréat trophée Masse Grand Ouest

20 septembre 2010 – école Nicolas Appert Orvault

Sous la présidence de Jean Yves GUEHO
Restaurant l'Atlantide (1 étoile)

Philippe RODRIGUES

Restaurant Le Richelieu à
la Flotte en Ré (17)

Après quelques saisons à Annecy au Belvédère puis dans le Périgord dans des maisons de tradition, Philippe Rodrigues rejoint le restaurant Le Richelieu à La Flotte où il devient rapidement second. Passionné par son métier, il profite de ses vacances pour se perfectionner à l'occasion de stages organisés par l'Ecole Alain Ducasse ou la Fondation Escoffier. « A 48 ans, le Trophée Masse est le premier concours auquel je participe ! C'est Jean-Pierre Maillot, responsable commercial Masse de ma région et grand défenseur des produits de qualité qui m'en a donné l'envie. J'ai voulu donner le meilleur de moi-même pour ce concours. J'ai donc beaucoup travaillé pendant les coupures et chez moi dans ma cuisine de 13 m². Et sans commis ! Je me suis dit que si j'arrivais à faire ce plat dans les temps et sans commis, je serai sûr d'y arriver avec un commis le jour du concours ... ». Une véritable stratégie gagnante !

Son foie gras chaud :

Le Foie Gras de Canard poêlé, petit farci façon poitevin aux huîtres hachées, choux croquants aux langoustines et bouillon d'algues au thé fumé.



Bon d'économat pour 4 assiettes :

Éléments principaux : 8 escalopes de foie gras de 80 gr chacune – 8 huîtres – 4 langoustines n°2 – 200 gr de feuilles de chou – 3 cuillères à soupe d'huile de noix – 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès – sel – poivre.

Farci façon poitevin : 300 gr d'épinards – 100 gr de blanc de poireau – 30 gr d'oseille – 20 gr de beurre – sel – poivre 15 gr de poitrine basque.

Bouillon d'algues : 1 litre d'eau – 200 gr de champignons de Paris – ½ branche de céleri – 50 gr d'algues dessalées – 50 gr d'échalotes – 1 sachet de thé fumé.

Cristalline d'algues : 4 feuilles d'algues – 50 gr de farine – 50 gr de fécule – eau en quantité suffisante – 2 blancs d'œufs – ½ litre d'huile d'arachide .

Déroulement de la recette :

Le thème de la Mer, thème imposé par le jury pour la recette de foie gras chaud, m'a beaucoup inspiré car au restaurant Le Richelieu, je travaille chaque jour huîtres, coquillages, langoustines et crustacés. Pour ce concours, j'ai choisi de revisiter une des recettes traditionnelles de la région : le farci poitevin. La farce est composée d'huîtres hachées. Le farci est accompagné d'une tranche de foie gras et de queues de langoustine poêlées. Un bouillon fumé parfumé aux algues et langoustines sert de liant entre les saveurs de la mer et celles de la terre. Ce bouillon est fumé car j'aime tout particulièrement le foie gras fumé... Un rappel de mon passage dans le Périgord où je cuisinai le confit de canard à l'ancienne, au feu de bois. Pour fumer ce bouillon de langoustines, j'ai utilisé du thé fumé... J'ai du faire au moins 7 à 8 essais pour le mettre au point. Ce fût compliqué mais j'y tenais !

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..