Fantaisie d'araignée de mer acidulée au chasselas du Vully

Franck Giovannini

Chef de cuisine, Restaurant de l'Hôtel de Ville (Benoît Violier)
1023 Crissier

La carrière de Franck Giovannini a débuté à l'Auberge de la Couronne à Apples, où il termine son apprentissage avec Claude Joseph en 1992. Son CFC en poche, il s'envole pour Vancouver et les cuisines d'un traiteur gastronomique. Viendra ensuite New York, où il travaille auprès du chef Gray Kunz. Après une première attache au Restaurant de l'Hôtel de Ville comme chef de partie avec Frédy Girardet, il part pour Boston. En 2000, il retrouve l'établissement de Crissier, repris depuis peu par Philippe Rochat, dans lequel il rencontre son ami Benoît Violier. Quand ce dernier reprend les rênes de l'établissement en 2012, Franck Giovannini devient chef de cuisine. Franck Giovannini est le premier Suisse à monter sur le podium du Bocuse d'Or. Passionné, rigoureux et précis, chaque jour, il donne le meilleur de lui-même pour progresser encore et encore.
www.restaurantcrissier.com

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

1 araignée de mer de 800 g environ

10 g de brunoise de poireau
1 citron vert non traité
1 citron jaune non traité
1 orange non traité
2 cl d'huile d'olive
20 g de brunoise de fenouil

PRÉPARATION

Cuire l'araignée de mer 25 minutes en démarrant à l'eau froide, refroidir dans l'eau glacée.
Décortiquer l'araignée en prenant soin de bien récupérer toute la chair, et soigneusement retirer tous les petits morceaux de cartilage. Réserver au frais.
Concasser tout le reste de l'araignée pour la sauce.

Sauce
Faire suer les échalotes et les champignons de Paris avec le beurre.
Ajouter la moitié de la livèche, les carcasses d'araignée et

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Fantaisie d'araignée de mer acidulée au chasselas du Vully

1 pomme verte
Cerfeuil
Aneth
Tabasco, mignonnette 4 baies

Sauce vin blanc :
50 g d'échalotes émincées
100 g de champignons de Paris émincés
1 botte de livèche
4 dl de chasselas
2 dl de crème
20 g de beurre
Jus de citron
Sel, mignonnette 4 baies
1 feuille de gélatine

une pincée de mignonnette.
Déglacer au chasselas et réduire de moitié.
Ajouter la crème et cuire environ 5 minutes à tout petit feu (il doit rester 4 dl de sauce).
Ajouter le reste de la livèche et laisser tirer 10 minutes.
Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et finir avec un filet de chasselas et de jus de citron.
Ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée et bien mélanger.
Refroidir la sauce dans un saladier sur de la glace. Une fois sirupeuse, la couler dans des assiettes creuses ou des petits bols. Réserver au frais 2 heures.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE