

La courge "muscade" en fine royale, moules de Bouchot et écume iodée au safran mancha



David Tarnowski

Restaurant Le Montagne
1803 Chardonne (VD)



C'est en 2007 qu'il ouvre, à Chardonne, véritable balcon sur le lac Léman, son premier restaurant « Le Montagne », qu'il a conçu jusqu'au moindre détail en étroite collaboration. Il obtient en 2009 le titre de « Découverte de l'année » dans le Gault et Millau, avec 15/20 points. Son travail ne cesse d'être récompensé. En 2013, il est « Promu romand 2013 » et engrange encore un point supplémentaire au Gault et Millau. Le 19 décembre, l'étoilé Michelin effectuera son dernier service dans cette salle largement ouverte sur le Léman où il officie depuis huit ans avec sa compagne, Laurence. David, lui, va diriger la restauration de la Clinique La Prairie, à Clarens. «C'est un nouveau challenge dont je me réjouis, j'adore les défis.»

www.le-montagne.com

INGRÉDIENTS

Pour 12 convives

La Royale

500 g courge en pulpe épaisse

10 cl crème à 35%

5 cl lait entier

PRÉPARATION

La Royale

Mélanger tous les ingrédients dans une calotte puis assaisonner soigneusement.

Couler l'appareil dans des assiettes creuses de diamètre 14 cm environ à deux centimètres de hauteur.

Filmer délicatement les assiettes individuellement en

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



La courge "muscade" en fine royale, moules de Bouchot et écume iodée au safran mancha



3 oeufs entiers

Sel fin et poivre du moulin

Les moules de Bouchot

160 pièces moules nettoyées

250 g bouillon de légumes

1 bouquet de queues de persil

1/2 oignon ciselé

25 cl vin blanc sec

8 cl huile d'olive

Sel fin et poivre du moulin

Ecume iodée au safran mancha

15 cl jus de moules réduit

15 cl crème allégée

15 cl lait froid

50 g bouillon de légumes

Safran mancha

Présentation/dressage

36 pièces copeaux de courge
roulés (à l'aide d'une mandoline)

80 g julienne de courge

Vinaigrette de xérès

Sel et piment d'Espelette

36 petites feuilles d'herbes
décoratives de saison, lustrées à
l'huile d'olive

prenant soin de ne pas secouer les assiettes (pour ne pas
salir les bords) puis les mettre dans un four à chaleur sèche
à 85°C pendant 16 minutes.

Les moules de Bouchot

Dans l'huile chaude, presque fumante, réunir tous les
ingrédients et cuire jusqu'à ouverture des coquilles.

Les égoutter, décoquiller et les réserver dans un peu de jus
de cuisson (froid). Passer le reste du jus à l'étamine, le
mettre à réduire de $\frac{3}{4}$. Réserver.

Ecume iodée au safran mancha

Faire chauffer ensemble le jus, la crème, le bouillon et le
safran dans une casserole.

Puis, laisser infuser le safran hermétiquement (à l'aide
d'une assiette sur la casserole ou d'un film).

Emulsionner au bain mix au moment du service avec le lait
froid pour obtenir une belle écume.

Présentation/dressage

Chauffer les moules dans leur jus (à hauteur) puis les
déposer à raison de 13 pièces par plat.

Déposer la julienne de courge ainsi que trois copeaux
assaisonnés de vinaigrette.

Décorer à votre gré et sublimer d'un trait d'huile d'olive
douce, parsemer de fleur de sel (légèrement).

Ajouter l'émulsion au dernier moment.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

