

**Philippe Lescot**  
**Recettes et Cahier**  
**Gourmand Hiver**

*C*

*A*

*H*

*I*

*E*

*R*

. Panacotta de Beaufort et topinambours, mesclun de jeunes pousses, magret fumé et asperges vertes à l'huile de noisette

. Petite conserve « maison » de faisan à l'huile fumée, piquillos grillés écume d'ail sauvage

. Millefeuilles de diots fumés et mousseline de reblochon à la graine de moutarde, salade de pissenlits aux noix

*G*

. Filet de Caïon fermier, tomme de Savoie en habit de chou, polenta crémeuse à la châtaigne

*O*

. Mousseline de foie gras, gelée de betteraves, cappuccino de truffes, émulsion sarriette

*U*

. La faiblesse de Bouddha

*R*

*M*

*A*

*N*

*D*



**Panacotta de Beaufort et topinambours,  
mesclun de jeunes pousses, magret fumé  
et asperges vertes à l'huile de noisette**

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

¾ de litre de lait  
¼ de crème fraîche  
200 g de vieux beaufort  
12 g d'agar agar  
Sel, poivre  
100 g de pousses d'épinards  
100 g de pousses de betteraves  
100 g de roquette  
200 g de topinambours  
10 cl d'huile de noisette  
12 tomates confites  
16 tranches de magret de canard fumé  
12 asperges vertes  
100 g de tomates confites

**Progression :**

Éplucher les topinambours. Les disposer dans une casserole avec le lait, la crème fraîche, le sel et le poivre. Cuire à feu doux 30 minutes.

Ajouter l'agar agar et le beaufort râpé et cuire à nouveau 10 minutes.

Disposer la préparation de panacotta dans 4 assiettes creuses. Réserver au froid 3 heures.

Éplucher et cuire les asperges vertes dans un fond de volaille. Les garder croquantes.

Laver les jeunes pousses **épinards, betteraves, roquette**. Les assaisonner avec l'huile de noisette et disposer sur le panacotta.

**Dressage :**

Couper et dresser de fines tranches de magret fumé sur le mesclun, les asperges vertes et les tomates confites



**Petite conserve « maison » de faisan à l'huile fumée, piquillos grillés et écume d'ail sauvage.**

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

4 filets de faisan  
5 cl d'huile fumée (en épicerie fine)  
Sel, poivre  
150 g de mâche  
10 cl de vinaigrette  
9 piquillos (petits poivrons basques)  
¼ litre de lait  
10 cl de crème fraîche  
3 g de lécithine  
1 cuillère à café d'ail sauvage haché

**Progression :**

Sur une plaque, assaisonner avec le sel et le poivre les filets de faisan puis les badigeonner d'huile fumée. Laisser mariner 15 minutes.

Les saisir dans une poêle chaude des deux côtés durant 5 minutes.

Prendre les piquillos, les placer sur le grill (sans trop les faire cuire) trois minutes de chaque côté : ils doivent garder du croquant.

Dans une casserole, mettre le lait, la crème et l'ail sauvage. Faire frémir. Saler et poivrer puis hors du feu ajouter la lécithine.

**Dressage :**

Dans un bocal, alterner successivement les filets de faisan et les piquillos.

Emulsionner la crème d'ail sauvage et la dresser en partie sur les filets de faisan.

Servir accompagné d'une salade de *mâche*.



**Millefeuilles de diots fumés et mousseline de reblochon à la graine de moutarde, salade de pissenlits aux noix**

(Le diot est une saucisse de Savoie, pur porc)

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

4 saucisses de diots fumés (saucisses de porc savoyardes)  
200 g de pommes de terre rates  
20 g de graine de moutarde  
10 cl de crème fraîche  
150 g de pissenlits  
100 g de reblochon  
50 g de cerneaux de noix  
10 cl de vinaigrette  
Sel, poivre

**Progression :**

Couper les diots en 3 dans le sens de la longueur. Les disposer sur une grille avec un papier sulfurisé et mettre au four pendant 30 minutes à 100°C.

Réserver dans un endroit sec.

Eplucher et couper les pommes de terre rates, les cuire dans de l'eau une trentaine de minutes afin d'en faire une purée et les passer au presse-purée.

Dans une casserole, mettre la crème fraîche, le reblochon et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le reblochon soit fondu. Verser sur les pommes de terre en fouettant énergiquement à l'aide d'un fouet.

Saler et poivrer à votre convenance et ajouter la graine de moutarde.

**Dressage :**

Sur une assiette, disposer une tranche de diot puis, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à pâtisserie, recouvrir de mousseline de reblochon. Renouveler l'opération deux fois et finir par la dernière tranche de diot.

Laver et égoutter les pissenlits. Dans un saladier, mélanger les pissenlits, les cerneaux de noix et la vinaigrette.

Disposer dans l'assiette, décorer à votre convenance.

## Filet de Caïon fermier, tomme de Savoie en habit de chou, polenta crémeuse à la châtaigne

(Caïon signifie « porc » en patois savoyard)

Pour 4 personnes

### Ingédients :

2 filets de caïon fermier de 400g chacun  
1 chou vert frisé  
300 g de tomme de Savoie  
100 g de crépine de porc  
Sel, poivre  
50 g de beurre  
200 g de polenta  
100 g de châtaigne  
¼ de litre de crème fraîche  
½ litre de lait  
10 cl de verjus du Périgord  
10 g fécule de pomme de terre si besoin

### Progression :

Parer les filets de porc fermier. Les faire revenir dans un peu de beurre afin de les colorer. Les refroidir, saler et poivrer. Couper la tomme de Savoie en tranche de 0,5 cm d'épaisseur environ. En entourer les filets de porc. les barder les filets de crépine.  
Trier les feuilles de chou et ne garder que les plus vertes. Les blanchir et en envelopper les filets.  
Disposer les filets sur un film alimentaire et les enrouler. A l'aide d'un couteau, faire des petits trous dans le fil alimentaire, et, à nouveau, l'entourer d'une nouvelle couche de film alimentaire.  
Cuire au four à vapeur en vérifiant à l'aide d'un thermomètre que la température à cœur soit de 68 °C.  
Confectionner la polenta de façon traditionnelle. Incorporer les châtaignes hachées et mouler dans des tubes de 10 cm de long. Refroidir.  
Ciseler les oignons, les faire suer et déglacer au verjus du Périgord. Mouiller au fond de volaille et faire réduire ¼.  
Lier si besoin à la fécule de pomme de terre. Réserver.  
Démouler les tubes de polenta et les faire dorer dans une noisette de beurre.

### Dressage :

Dresser les filets de porc fermier et la polenta sur l'assiette.  
Napper de sauce et décorer.



## **Mousseline de foie gras, gelée de betteraves, cappuccino de truffes, émulsion sarriette**

Pour 6 personnes

### **Ingrédients :**

1 foie gras de 300 g  
125 g de crème double  
1 cuillère à café de quatre épices  
½ cuillère à café de sel  
10 g de betterave  
15 cl de gelée claire  
15 g de truffes  
20 cl de jus de volaille  
100 g de mesclun de salade  
3 branches de sarriette  
¼ de litre de lait  
2 g de lécithine

### **Progression :**

Faire chauffer la gelée claire et la betterave coupée en dés, mixer 2 minutes puis passer à l'étamine. Laisser tiédir.

Couper le foie gras en tranches et le faire revenir dans une poêle à feu très doux durant 4 minutes. Le déposer sur un papier absorbant pour enlever le gras. Le placer dans le bol du mixer, ajouter le sel, le poivre et les quatre épices, mixer 2 minutes.

Passer la mousseline de foie gras au tamis puis ajouter le crème double.

Remplir 4 moules individuels au ¾ de mousseline et placer au réfrigérateur.

Finir le ¼ restant avec la gelée de betterave, placer 12h au réfrigérateur.

Faire infuser 5 minutes la sarriette dans le lait chaud, saler, poivrer, ajouter la lécithine.

Faire chauffer le jus de volaille et les truffes finement hachées, remplir aux ¾ 6 petits verres.

A l'aide d'un mixer plongeant émulsionner le lait afin d'en obtenir une mousse.



### **Dressage :**

Disposer la mousse dans les verres.  
Placer chaque verre dans une assiette, démouler la mousseline de foie gras.  
Décorer d'un mesclun de salade

## La faiblesse de Bouddha

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

Feuillantine chocolat :

300 g de chocolat « valrhona »

150 g de feuillantine

110 g de pralin

Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le pralin. Ajouter la feuillantine et plaquer sur du papier sulfurisé en fines couches. Réserver au froid.

Sirop à 30° :

100 g de sucre semoule

1450 g d'eau. Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et réserver.

Soupe d'ananas à l'aigre doux :

1 ananas Victoria

100 g de sucre cassonade

1 poivron jaune

15 cl de vinaigre blanc

### Progression :

Peler l'ananas et le couper en brunoise.

Dans une casserole, le faire revenir avec le poivron y ajouter le sucre et laisser caraméliser. Déglacer au vinaigre. Faire réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vinaigre. Ajouter l'eau et cuire 15 minutes. Passer au blender puis à l'étamine. Refroidir et réserver.

Marmelade patates douces

20 cl de sirop à 30

200 g de patates douces orange

Éplucher les patates douces, les faire confire dans le sirop à 30°C, écraser finement à l'aide d'une fourchette.

Réserver.

Crèmeux mangue

15 cl de purée de mangue

4 feuilles de gélatine

5 cl de sucre de canne liquide

¼ de litre de crème fraîche

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau et l'incorporer à la purée de mangue.

Monter la crème et ajouter le sucre de canne. Mélanger la purée de mangue et la crème.



### Dressage :

Dans un moule Pavoflex (moule en caoutchouc qui remplace petit à petit les moules traditionnels), à l'aide d'une poche, disposer successivement en laissant prendre au froid 10 minutes entre chaque étape pour que cela durcisse un peu : une couche de crèmeux mangue, la compotée de patates douces puis la feuillantine chocolat préalablement découpée selon la forme du moule. Laisser prendre au froid 12 heures puis démouler.

Couverture chocolat

Faire fondre 250 g de chocolat valrhona avec 125 g de beurre de cacao. A l'aide d'un pistolet recouvrir complètement l'entremet, dresser sur une cacao

A l'aide d'un pistolet recouvrir complètement l'entremet, dresser sur une assiette et décorer selon votre convenance.