



CUISINE

LE POT-AU-FEU *dans tous ses états*

A l'origine, ce plat était cuit dans un pot dans l'âtre de la maison, au fil des saisons et du potager. Aujourd'hui, les chefs gardent cet esprit en adaptant les ingrédients aux envies de chacun.

PAR VALÉRIE DUCLOS

LA RECETTE CLASSIQUE *d'Amandine Chaignot*

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min

Cuisson : 4 h 50

- 2 joues de bœuf • 2 oignons • 4 carottes
- 1 bouquet garni • 2 poireaux • bouillon de légumes ou de viande • 4 pommes de terre
- 4 navets • ½ chou vert • 4 escalopes de foie gras (facultatif) • coriandre • estragon
- huile d'olive • poivre en grains, sel

Dans une grosse cocotte ou un faitout, versez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Faites colorer les joues de tous les côtés, à feu vif, puis ajoutez les oignons coupés en deux, avec la peau, et faites-les colorer. Epluchez les carottes, puis ajoutez-les avec le bouquet garni et les poireaux bien lavés et coupés en gros tronçons. Mouillez à hauteur (largement) avec du bouillon de légumes, sinon de l'eau. Ajoutez une pincée de sel et quelques grains de poivre. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez frémir à couvert pendant 4 h. Au bout de 4 h, ajoutez les pommes de terre épluchées entières et les navets, pelés et coupés en deux, puis prolongez la cuisson de 25 min. Ajoutez le chou vert coupé en quarts et prolongez encore la cuisson de 5 min. Juste avant de servir, ajoutez de manière facultative les escalopes de foie gras préalablement pochées dans le mélange joues et légumes 3 min. Servez à l'assiette une belle tranche de joue, des légumes, une escalope de foie gras, arrosez de bouillon et terminez avec les herbes fraîches.

Pouliche, 11, rue d'Enghien, Paris 10^e.



Recette extraite de la Cuisine nature, d'Amandine Chaignot, photo Amandine Chaignot, Solar.

PIERRE LUCET-PENATO - YVAN MOREAU - COULLOIR3.COM - D. R.





VERSION VIETNAMIENNE...
de Galien Emery et d'Adrien Ferrand

« Dans le pot-au-phô, on ajoute des éléments du phô vietnamien, une soupe traditionnelle composée d'un bouillon épicé, de nouilles de riz et de boulettes de viande. Dans notre bouillon de bœuf, on adjoint de la cannelle et de la réglisse pour la rondeur, des graines de fenouil pour une saveur anisée, de la coriandre pour la puissance aromatique, du gingembre pour la structure et, bien sûr, du piment pour relever le tout. La moelle de l'os est incorporée au bouillon directement pour encore plus de rondeur et pour éviter la texture gélatineuse qui ne plaît pas à tous. Pour rester dans l'esprit du phô, il y a aussi des nouilles et des udon, des pâtes japonaises à base de farine de blé tendre. »

Brigade du Tiare, 38, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 10^e.



... OU DÉCLINAISON VÉGÉTARIENNE
de Romain Casas et de Tiphaine Mollard

« Nous ne cuisinons que des légumes de saison, pas de viande. Nous préparons un bouillon de légumes au poivre blanc strié de Kampot pour son goût floral. On ajoute des gnocchis de courge faits maison, sautés à la poêle après la cuisson pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Pour encore plus de gourmandise, on ajoute de larges lamelles de fromage ossau-iraty dans l'appareil à gnocchis, juste déposées au-dessus des légumes. »

Deux, 58, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11^e.

LEURS ASTUCES



DAVID GALLIENNE

• Je sers mon pot-au-feu avec une sauce ravigote, composée d'huile de pépins de raisin, de vinaigre de cidre, de moutarde à l'ancienne, de câpres et de persil. • Ajoutez une pointe d'acidité

avec des pickles maison, en versant l'eau et le vinaigre bouillants sur l'oignon taillé en fins quartiers. • Servez du thon en garniture pour apporter un côté terre-mer.

Auteur de Nature, de la terre à l'assiette, Solar. Le Jardin des Plumes, 1, rue du Milieu, Giverny (27).



SONIA EZGULIAN

• Il faut toujours garder dans son congélateur des os à moelle ficelés avec de la carotte pour éviter que la moelle ne file dans le bouillon. Je les emballe sous vide et je les congèle parce qu'il

arrive que le boucher soit en rupture !

Auteure de La Cuisine en partage, à l'occasion des 40 ans d'Handicap International, Flammarion.



GUY KRENZER, LENÔTRE

• On peut remplacer ou accompagner les légumes classiques par des légumes oubliés : panais, cerfeuil tubéreux, butternut... histoire de varier les plaisirs.

• Il est préférable d'utiliser des condiments de qualité comme une bonne fleur de sel, des cornichons français de Bourgogne ou encore de la moutarde à l'ancienne...

• On peut essayer le « chabrot », une tradition du sud de la France qui consiste à ajouter du vin rouge au bouillon dans le fond de l'assiette une fois que le plat est dégusté, et boire l'ensemble.

