

Du 2 au 8 janvier 2022

N°1822

**LE FIGARO
MAGAZINE**

TV

SÉRIE

Muriel Robin :
une mère seule
contre tous sur TF1 P. 8

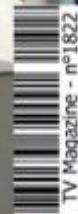
BIEN-ÊTRE

Savoir respirer P. 12

Iris Mittenaere, la battante

Aux commandes
de *Ninja Warrior* sur
TF1, Miss France 2016
se confie à cœur
ouvert. P. 4

31/12/2021 ET 04/01/2022 - LE FIGARO MAGAZINE - N° 2145 - CAMBRESIN 2 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - C.F. N° 2000630022



PROGRAMMES DU DIMANCHE 2 AU SAMEDI 8 JANVIER 2022



ALAIN DUCASSE
présente
une recette
d'Alexandre
Porceillon

FREDERIC AUJEST POUR TV MAGAZINE



L'ASTUCE
d'Alexandre
Porceillon

« Si vous n'avez pas de thermomètre à sonde, chauffez le four à 80 °C, versez l'huile de coco dans un plat et enfournez dans un plat à gratin, salez, poivrez et posez 2 noisettes de beurre. Enfourez 10 min. »

POUR 4 personnes

- 4 pavés de saumon (150 g/pers.)
- 1,5 l d'huile de coco (en hypermarché au rayon asiatique)
- 60 cl de crème de coco
- 400 g de crème liquide légère
- 2 c. à s. de pâte à curry rouge
- 100 g de cacahuètes sans la peau et grillées
- 1 boîte de coriandre fraîche
- 2 oignons
- 4 panais
- 2 bâtons de citronnelle
- 60 g de beurre
- Sel, poivre

Pavé de saumon confit, crème de coco au curry

PRÉPARATION

Mousseline de panais : lavez et épluchez les panais, taillez-en 3 en morceaux de 2 cm. Épluchez et émincez les oignons. Dans une casserole, faites revenir les oignons avec 20 g de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les panais, versez de l'eau à hauteur et cuisez à feu doux environ 20 min jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Ajoutez 250 g de crème et la citronnelle, faites venir à ébullition puis retirez du feu. Laissez infuser 20 min à chaud en mettant un film alimentaire pour couvrir la casserole. L'infusion terminée, enlevez la citronnelle et mixez le reste.

Frites de panais : allumez le four à 210 °C. Coupez le panais restant en deux dans le sens vertical et détaillez chaque morceau afin d'avoir 8 frites. Déposez-les dans un plat à gratin, salez, poivrez et posez 2 noisettes de beurre. Enfourez 10 min.

Sauce à la crème de coco : versez la crème de coco, le reste de la crème légère et la pâte de curry rouge dans une casserole. Mettez sur le feu et chauffez jusqu'à ébullition puis retirez. Hachez les cacahuètes grossièrement et ajoutez-les dans la sauce. Rectifiez l'assaisonnement.

Pavé de saumon confit : chauffez l'huile de coco dans une casserole. À l'aide d'un thermomètre à sonde, atteignez 68 °C. Piquez la sonde dans le saumon et mettez-le dans l'huile pour atteindre 47 °C à cuire. Sortez le saumon de l'huile et posez-le sur du papier absorbant.

Dressage : placez le saumon à droite de l'assiette, recouvrez de coriandre hachée. Versez 1 c. à s. de sauce à côté. À gauche, disposez une cuillère généreuse de mousseline de panais, étirez. Posez des frites de panais dessus.

Domaine du Gouverneur (01)

L'avis d'Alain Ducasse :

« Niché au cœur d'un grand domaine avec golf, cet ancien fief des gouverneurs de la Dombes allie authenticité et modernité. Le chef Alexandre Porceillon sublime, à la Table du Gouverneur, les produits du terroir et nous fait voyager gustativement

par ses nuances asiatiques. »
53 chambres et suites de 135 € à 345 €. Petit déjeuner à 18 €. Menus de 32 € à 46 €. Pas de carte.

➤ Lieu-dit Le Breuil - 01390 Monthlieux. Tél. : 04 72 26 42 00. lescollectionneurs.com

LES COLLECTEURS

