



PHOTO: THIERRY JEANDOT

## Les recettes de Christophe Le Fur

# Moteur, ça tourne!

Bernard Hinault coaché par le chef étoilé Christophe Le Fur : avouez que ce plateau était bien relevé ! C'était à la Roche-Jagu, à l'occasion du tournage d'une des deux recettes filmées pour les besoins de deux vidéos, à visionner sur Internet. Rencontre irrésistible entre deux patrons costarmoricains !

Une fraîche matinée de mai, face au château de la Roche-Jagu, à Ploëzal. Silence dans les rangs... « Christophe, tu peux faire le clap de départ? », demande l'équipe de tournage. Sur la table qui concentre toutes les attentions, se dresse un florilège de produits locaux, choux-fleurs, radis, et autres épices de Dame Catherine\*. Derrière cet alléchant plan de travail, la brigade du jour, composée de Christophe Le Fur, chef étoilé de l'Auberge Grand'Maison, à Mûr-de-Bretagne, aux côtés de son élève du jour, l'immense Bernard Hinault, que l'on ne présente plus. Au programme, la réalisation d'une recette, filmée par les équipes de Tébéo et du Département. Un plat qui ne manque pas de piquant, jugez plutôt: « Irrésistible tartelette de légumes crus-cuits caillés aux fines herbes du potager de Dame Catherine »...

« On pique avec la pointe du couteau, si c'est tendre, c'est cuit. Ok Bernard? », lance Christophe Le Fur. Notre commis, qui semble en connaître un rayon en matière de cuisine, s'exécute, appliqué et précis, et tour à tour ébouillante, émince, mélange... « Je crois que je vais te laisser

cuisiner Bernard, non seulement tu es un champion de cyclisme, mais aussi de cuisine », sourit notre chef. Le tournage s'achève, nos deux irréductibles cuisiniers finissent le dressage, de haute volée, de deux superbes tartelettes. « C'était génial! Je suis très content d'avoir appris des choses et découvert des produits! », se réjouit Bernard Hinault. Notre chef étoilé, lui,

## Je vais te laisser cuisiner Bernard!

met les voiles direction l'abbaye de Beauport, avec une autre championne, de foot cette fois-ci, l'attaquante de l'EAG Louise Fleury, pour la réalisation d'une autre recette, tout aussi prometteuse...

Stéphanie Prémel

\* Epices de Dame Catherine en vente à La Roche-Jagu et à la Cale aux Epices à Paimpol

### Vidéos des recettes

► SUR [cotesdarmor.fr/irresistiblesrecettes](http://cotesdarmor.fr/irresistiblesrecettes)  
► [tebeo.fr](http://tebeo.fr)

## Le projet

Valoriser le patrimoine gastronomique, historique et culturel costarmoricain : c'est tout l'objectif de ce projet, conçu par le chef centre-breton et le Département, en partenariat avec la chaîne Tébéo. À la suite de ces deux premières recettes filmées à la Roche-Jagu et à l'abbaye de Beauport, une série itinérante dans d'autres sites emblématiques du département pourrait voir le jour... Affaire à suivre...

## LA RECETTE

# Irrésistible tartelette de légumes crus-cuits caillés aux fines herbes du potager de Dame Catherine\*

RÉALISÉE PAR CHRISTOPHE LE FUR, CHEF ÉTOILÉ DE L'AUBERGE GRAND'MAISON À MÛR-DE-BRETAGNE

### Ingrédients (4 personnes)

#### Pâte à tarte salée

- 125 g de farine type 55
- 15 ml d'eau froide
- 1 œuf
- Sel
- 70 g de beurre doux
- 1 pincée d'épices de Dame Catherine\*

#### Caillé

- 150 g de faisselle
- Sel et piment d'Espelette
- Persil, ciboulette et cerfeuil
- Jus de citron

#### Légumes

- 2 radis roses
- 1 petit chou-fleur blanc
- 1 artichaut camus
- 1 chou-fleur violet
- 1 chou-fleur vert
- 1 betterave chioggia
- 2 asperges sauvages
- 1 oignon blanc nouveau
- Fleurs d'ail, de pensées, de bourrache, de concombre, de thym

Réaliser la pâte en mélangeant les ingrédients cités, en y incorporant au dernier moment une pincée d'épices de Dame Catherine. Laisser reposer une heure, étaler la pâte et former des cercles. Cuire à 180° pendant 20 minutes environ.

Tourner l'artichaut et cuire dans un demi litre d'eau froide, une cuillère à café de farine, le jus d'un citron et du sel. Après cuisson, retirer le foie, et tailler en quartiers.

Réaliser le caillé avec la faisselle, les herbes aromatiques hachées, le jus de citron, le sel et le piment d'Espelette.

Tailler les choux-fleurs et la betterave crue en julienne. Dresser dans le fond de tartelette le caillé, tous les légumes crus-cuits, et pour finir les fleurs.



PHOTO: THIERRY JEANDOT