



Un chef PAR LE MENU

Nouvelle année, nouvelle rubrique pour vous emmener en balade, à la rencontre de ces chefs qui œuvrent au rayonnement de la gastronomie française.

Respectueux des saisons, attachés à leurs producteurs locaux, ils mettent en lumière leurs terroirs gourmands. Pour cette première, direction la Normandie, plus précisément Caudebec-en-Caux, pour rencontrer David Goerne au Manoir de Rétival. Un chef étoilé à la cuisine époustouflante.

RÉALISATION VALÉRIE DUCLOS.
PHOTOS EMANUELA CINO

David Goerne, Le Manoir de Rétival, 4, rue Saint-Clair,
76490 Caudebec-en-Caux. Tél. : 06 50 23 43 63.



Saint-jacques au cresson, et au beurre noisette

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

• 8 noix de saint-jacques • 20 g de beurre doux • 20 cl de beurre noisette clarifié • 20 cl de fumet de poulet bien corsé • 4 jaunes d'œufs • 2 bottes de cresson • feuilles de salade • noix de muscade • sel et poivre

Faites réduire le fumet de poulet de moitié, puis ajoutez une pincée de noix de muscade, du sel et du poivre. Mixez cette préparation avec les jaunes d'œufs. Ajoutez 15 cl de beurre clarifié. Réservez à température moyenne. Faites blanchir les bottes de cresson, égouttez-les et mixez-les. Ajoutez le beurre doux découpé en petits morceaux, puis salez. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée. Faites rôtir les saint-jacques d'un côté. Arrosez avec le beurre clarifié restant. Présentez à l'assiette les saint-jacques déposées sur une belle cuillerée de purée de cresson. Accompagnez de sauce crèmeuse, de feuilles de salade et de copeaux de truffe noire (facultatif).



Truite de Saint-Wandrille et salade de légumes

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min
 • 4 truites de 300 g env. vidées et nettoyées • 100 g de crosnes
 • 24 choux de Bruxelles • 4 minibetteraves • 4 minicourgettes
 jaunes • 4 mininavets • 8 oignons nouveaux • 2 endives
 • farine de tapioca • huiles d'olive et de tournesol • vinaigre
 de Xérès • sucre • sel et poivre

Pour la salade de légumes Nettoyez-les et épluchez-les selon les variétés. Faites mariner les crosnes dans un mélange de vinaigre de Xérès, de sucre et de sel. Faites cuire les choux de Bruxelles à la vapeur. Faites rôtir les minibetteraves, les minicourgettes, les navets et les endives coupées en deux, à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez. **Pour les truites** Enrobez-les de farine de tapioca. Faites-les frire dans un bain d'huile de tournesol à 170 °C (th. 5-6). Servez avec les légumes quelques feuilles de verdure et des pétales de fleurs comestibles (facultatif).



Pomme, glace et quenelle de semoule

Pour 4 personnes - Préparation : 1 h - Cuisson : 1 h - Repos : 24 h
Feuilles de pommes : • 4 pommes de type granny-smith • 150 g de sucre • le jus de 1 citron
Glace à la pomme : • 3 grosses pommes de type granny-smith • 10 cl de sirop de pomme • 15 cl de cidre
Sirop d'agrumes : • 200 g de sucre semoule • 3 citrons verts bio • 3 oranges bio
Semoule crémeuse : • 50 cl de lait • 120 g de beurre • 1 noisette • 20 g de sucre semoule • 20 g de sucre vanillé • 3 gousses de vanille • 1 pincée de sel • 125 g de semoule • 2 œufs • 2 cuil. à soupe de chapelure

Pour les feuilles de pomme Découpez les pommes à la mandoline. Portez à ébullition 15 cl d'eau avec le sucre et le jus de citron. Ajoutez les feuilles de pomme et laissez infuser 3 min. Egouttez-les et laissez-les sécher 24 h sur une feuille de papier de cuisson. Le lendemain, faites-les cuire au four à 55 °C (th. 1-2) pendant 1 h. **Pour la glace** Passez les pommes à la centrifugeuse pour récupérer le jus. Mélangez le sirop et le cidre, ajoutez le jus. Faites turbiner l'ensemble dans une machine à glace. **Pour le sirop d'agrumes** Versez 30 cl d'eau dans une casserole. Faites bouillir, ajoutez le sucre, les zestes et jus des citrons et des oranges. Laissez cuire quelques minutes, réservez. **Pour les quenelles de semoule** Incorporez le lait, le beurre, les sucres, les gousses de vanille grattées et le sel dans une casserole. Portez à ébullition. Ajoutez la semoule et laissez sécher l'appareil (c'est-à-dire évaporer le liquide). Retirez du feu, puis ajoutez les œufs. Mélangez jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Débarrassez sur une plaque, filmez et laissez refroidir 1 h minimum. Formez des quenelles ou des boules de la préparation. Pochez-les dans le sirop d'agrumes. Retirez-les de la casserole quand elles remontent à la surface. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle avec la chapelure, déposez les quenelles et laissez dorer. Servez la quenelle de semoule à l'assiette, disposez les feuilles de pomme sur le dessus et accompagnez avec de la glace à la pomme.