

LE FIGARO

TV
MAGAZINE

www.lefigaro.fr

• Édition spéciale île-de-France • SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 21.821 ET 21.822
03/10/2014 ET 04/10/2014 - N° CPPAP : 0416 C 83022



OMAR SY À CŒUR OUVERT

APRÈS « INTOUCHABLES »,
L'ACTEUR PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS
EST À L'AFFICHE DE « SAMBA »
ET S'INSTALLE DANS LE CANAPÉ
DE « VIVEMENT DIMANCHE »
SUR FRANCE 2. **P.10**

DU DIMANCHE 5 AU SAMEDI 11 OCTOBRE 2014



SONDAGE TV MAGAZINE/TRAIN DE LA TÉLÉ

MICHEL DRUCKER

PERSONNALITÉ CULTE DU PETIT ÉCRAN **P.4**



ALAIN DUCASSE
présente une
recette de
Fabrice Idiart

> **POUR 4**
PERSONNES

- > 1 gros potimarron
- > 1 oignon émincé
- > ½ litre de bouillon de volaille (ou à défaut de l'eau)
- > 150 g de crème liquide
- > 50 g de gingembre frais
- > Huile de tournesol
- > 100 g de fromage Escadut (ou Ossau-Iraty)
- > 1 c. à s. de farine
- > 2 œufs
- > 2 c. à s. de chapelure
- > Huile de friture
- > Piment d'Espelette en poudre
- > 1 c. à c. de gingembre confit
- > 10 g de gingembre au vinaigre (au rayon asiatique)
- > Cacao
- > Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Lavez puis coupez le potimarron en deux. Videz-le. Prélevez des copeaux à l'aide d'un économe sur le tiers d'une moitié de potimarron. Taillez les deux tiers restants en 20 cubes d'1x1 cm, poêlez-les avec de l'huile de tournesol. Faites aussi revenir l'oignon dans de l'huile de tournesol. Ajoutez 50 g de gingembre émincé et la seconde moitié de potimarron coupée en morceaux. Mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. Cuisez 10 min. Ajoutez 100 g de crème liquide, mixez finement,

passez au chinois en pressant pour récupérer une crème lisse.

2. Taillez 50 g de fromage en 20 cubes, passez-les dans la farine puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Renouvelez cette opération une fois puis réservez. À l'aide d'un économe, prélevez 20 copeaux dans le reste du fromage.

3. Montez 50 g de crème liquide bien froide au fouet. Salez, poivrez puis ajoutez du gingembre râpé frais et du piment d'Espelette selon votre goût. Réservez dans une poche à douille.

4. Répartissez les copeaux d'Escadut dans les assiettes ainsi que le gingembre confit taillé en dés. Ajoutez les cubes et copeaux de potimarron, quelques lamelles de gingembre au vinaigre. Faites frire les cubes d'Escadut et répartissez-les dans les assiettes. Terminez par des « points » de crème montée. Saupoudrez légèrement l'ensemble de cacao et de piment d'Espelette. Servez la crème de potimarron à part et versez-la brûlante au dernier moment. ▶

[...]



CHATEAUX ET HOTELS COLLECTION

La Réserve

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « *La Réserve* et son restaurant, *Ilura*, se situent à quelques minutes à pied de la plage de Saint-Jean-de-Luz, dans un cadre exceptionnel, en bord de falaise. Aussi exigeant dans la sélection des produits qu'inventif dans la réinterprétation des classiques basques, le jeune chef Fabrice Idiart vous étonnera par la qualité et l'originalité de sa cuisine. » 41 chambres à partir de 110 €. Petit-déjeuner à 17 €. Menus à partir de 19 €. Carte à 50 € environ.

> Sainte-Barbe, 1, avenue Gaëtan de Bernoville, 64500 Saint-Jean-de-Luz. Tél. : 05 59 51.32 00. www.chateauxhotels.com

Potimarron et Escadut en « cappuccino », touche de gingembre

L'ASTUCE DE FABRICE IDIART

Réalisez le gingembre au vinaigre vous-même. Pour cela, portez à ébullition 30 ml d'eau (3 c. à s.), 20 ml de vinaigre blanc (2 c. à s.), 10 g de sucre (1 c. à s.) et versez sur 50 g de gingembre frais, taillé très finement. Couvrez, laissez refroidir et conservez au frais. Se garde plusieurs mois.