

Bouchée de St-Jacques glacée à l'Humagne blanche



Benoît Violier

Restaurant de l'Hôtel de Ville
1023 Crissier



Ce quadragénaire originaire de Charente-Maritime, amoureux fou du produit et respectueux du beau geste, a naturellement fait son apprentissage auprès de passionnés qui lui ont transmis l'art du métier ; il a ainsi été tour à tour sous les ordres de Joël Robuchon, Frédéric Anton, Benoît Guichard, Bruno Gricourt, Pierre Hermé, entre autres, et dans des maisons comme Lenôtre, le Ritz ou La Tour d'Argent. C'est en 1996 qu'il pose ses valises à Crissier, conscient du privilège qui lui est alors donné de faire ses preuves dans l'un des établissements les plus prestigieux de la sphère gastronomique.

Frédy Girardet puis Philippe Rochat lui transmettent leurs savoirs pour lui permettre de devenir Chef exécutif des cuisines, seulement trois ans après son arrivée. Sa boulimie de travail et de perfectionnisme le conduisent à passer le concours des Meilleurs Ouvriers de France qu'il remporte en 2000.

Porté par des valeurs de partage et de transmission dont il a hérité tout au long de son apprentissage, Benoît Violier rentre en 1988 chez les Compagnons des Devoirs Unis où il côtoie alors d'autres disciples de sa corporation qui partagent le même engagement que lui, un engagement que, depuis lors, il n'aura de cesse de partager pour « nourrir » et se nourrir des autres. Il sera reçu compagnon en octobre 2003.

2012 résonne pour lui comme le début d'un chapitre nouveau qui lui est entièrement dédié. Après avoir pris les clefs de la Maison, il décide avec son équipe et en réflexion préalable avec ses artisans, de concevoir, dans une démarche totalement inédite tant sur le fond que sur la forme, un restaurant articulé autour de l'expérience sensorielle.

www.restaurantcrissier.com

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

PRÉPARATION

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Bouchée de St-Jacques glacée à l'Humagne blanche



Ingrédients

8 pièces de noix de St-Jacques
1 grosse carotte
2 endives
1 citron vert
1 cl d'huile d'olive
Sel, poivre, sucre
Jus de citron

Sauce à l'Humagne Blanche :

50 g d'échalotes émincées
100 g de champignons de Paris
1 botte de livèche
3 dl d'Humagne Blanche
3 dl de fumet de poisson
2 dl de crème
3 cl d'huile d'olive
Jus de citron
1 cl de Pastis
Mignonnette 4 poivres
3 feuilles de gélatine

Sauce hibiscus :

2 dl de Porto blanc
20 g de fleur d'hibiscus
1 cl de balsamique blanc
Sel, poivre

Finition :

4 cl de mayonnaise (réalisée au préalable)
4 cl de vinaigre balsamique
Fécule de pomme de terre

Progression :

Couper les endives en petits dés, puis assaisonner de sel, poivre, jus de citron et d'une pincée de sucre.
Couper les St-Jacques en deux, assaisonner de sel et poivre et râper le zeste du citron vert.
Disposer un peu d'endive entre les demi-St-Jacques et fermer en roulant une fine bande de carotte cuite à l'anglaise. La bande doit dépasser de 3 mm au-dessus de la noix pour contenir le glaçage.
Réserver au frais.

Sauce à l'Humagne Blanche :

Faire suer les échalotes et les champignons de Paris avec le beurre. Ajouter la moitié de la livèche et une pincée de mignonnette.
Déglacer avec 2.5 dl d'Humagne Blanche et réduire de moitié.
Mouiller avec le fumet de poisson et réduire de moitié.
Ajouter la crème et cuire env. 5 min. à tout petit feu. Il doit rester 3 dl de sauce.
Ajouter le reste de la livèche et laisser tirer 10 min.
Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et finir avec un filet d'Humagne Blanche et de jus de citron.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide.
Glacer ensuite chaque bouchée de St-Jacques et réserver au frais 15 min.

Sauce hibiscus :

Réduire le Porto blanc avec la fleur d'hibiscus aux $\frac{3}{4}$.
Passer au chinois étamine et assaisonner de vinaigre balsamique blanc, sel et poivre.
Lier légèrement avec un peu de fécule. Débarrasser dans une petite pipette plastique. Réserver.

Finition :

Réaliser un losange avec la mayonnaise à l'aide d'une spatule et d'un chablon. Avant de retirer le chablon, rayer sur la mayonnaise avec le balsamique et la vinaigrette hibiscus.
Retirer le chablon et poser 2 noix de St-Jacques au milieu des assiettes.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Bouchée de St-Jacques glacée à l'Humagne blanche



Servir aussitôt.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

