

nice-matin week-end

N° 105 • 4 mai 2018 • L'hebdo loisirs de la Côte d'Azur et du Var

Livres

David Foenkinos
son roman personnel

Musique

Didier Barbelivien
l'obsession du temps

Rencontre

Les Chevaliers du Fiel
une cote au zénith



Le Clos Saint Basile, une histoire d'amour en cuisine



Le Grassois Matthieu Lestrade et Éline, sa compagne, aimaient manger au restaurant *Le Clos Saint Basile* à Mougins. Quand le couple a appris que l'ancien propriétaire cédait son affaire, il n'a pas hésité à quitter Paris, où il était installé, pour le Sud.

Matthieu, désormais chef du restaurant et Éline, sommelière, gèrent ensemble l'établissement où les produits du terroir sont rois. « *Dès que possible, je me fournis auprès des maraîchers locaux et je renouvelle ma carte toutes les six semaines* »,

précise le cuisinier, l'œil attentif à son personnel. Éline, s'occupe de l'organisation du service. Les jeunes parents veillent ensemble sur cette belle et élégante demeure provençale et sur sa terrasse verdoyante. Comme à la maison, le raffinement en plus.

Le Clos Saint Basile. 351, avenue Saint-Basile, à Mougins. Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir. Ouvert de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h. Menus de 44 à 56 €, le midi de 22 à 27 €. Rens. 04.92.92.93.03. www.clossaintbasile.fr

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Préparation : 1 heure.
Cuisson : 30 minutes.
Difficulté : moyenne.

Farce

- ▀ 4 cuisses de pintade
- ▀ 200 g de chair à pintade
- ▀ 1 œuf
- ▀ 100 g de crème fraîche
- ▀ Fines herbes

Pommes dauphines

- ▀ 250 g de pommes de terre
- ▀ 50 g de beurre
- ▀ 65 g de farine
- ▀ 2 œufs
- ▀ 2 g de sel

Légumes

- ▀ 160 g de brocolis
- ▀ 4 échalotes
- ▀ Sel
- ▀ Beurre

RECETTE : CUISSSES DE PINTADE FARCIES AVEC SES BROCOLIS ET SES POMMES DAUPHINES

Farce

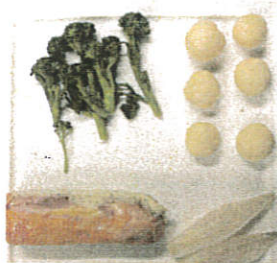
Ôter les os des cuisses de pintade. Récupérer les morceaux de chair restés sur l'os et les mélanger avec la crème fraîche, un œuf et les fines herbes. Mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. L'introduire à la place des os dans les cuisses de pintade. Les filmer en ballottine et les cuire dans de l'eau à 85°C, pendant dix minutes. Avant de servir, recolorer les cuisses à la poêle avec un peu de beurre.

Légumes

Mettre les échalotes au four avec leur peau. Les cuire à 180°C pendant douze minutes. Les éplucher avant de les faire revenir à la poêle, à feu vif avec du beurre, pendant une minute. Cuire les brocolis à la vapeur pendant une minute, les faire revenir à la poêle avec du sel et du beurre durant une minute également.

Pommes dauphines

Faire cuire les pommes de terre à l'eau et les écraser.



En parallèle, faire bouillir 125 g d'eau, y ajouter le beurre, la farine et 2 g de sel. Laisser sur le feu jusqu'à obtenir une pâte qui se décolle. Hors du feu, ajouter un à un les deux œufs en mélangeant dans un saladier. Ajouter la purée de pommes de terre et mélanger à nouveau. En refroidissant, l'ensemble va devenir compact. Il suffira alors de former des petites boules pour obtenir des pommes dauphines. Pour la cuisson, deux possibilités : dans une friteuse bien chauffée, plonger les pommes dauphines pendant deux minutes ; ou les cuire à la poêle pendant cinq minutes, à feu vif, en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas.

Dressage

Découper les cuisses de pintade en tranches. Disposer les pommes dauphines et les brocolis à sa guise.

Accord mets-vin

Un Bellet blanc du domaine du clos Saint-Vincent de 2015 (100 % de rolle).

par ESTELLE PEREIRA

epereira@nicematin.fr

photos SÉBASTIEN BOTELLA

sbotella@nicematin.fr