

LA CUISINE  
DES CHEFSDeux chefs gourmets  
et gourmandsLES CHEFS INVITÉS  
Mathieu Cloutier et  
Jean-Philippe St-DenisRESTAURANT  
Kitchen GalerieSEMAINE PROCHAINE  
Magret de canard

**M**athieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis sont des chefs très gourmands... Mathieu a un faible pour le foie gras de canard. Avez-vous déjà goûté à son fameux foie gras de canard cuit au lave-vaisselle ? Cette originalité fait les délices des clients du Kitchen Galerie et du Kitchen Galerie Poisson. Le foie gras, après avoir été déveiné et assaisonné, est mis dans un petit pot Mason et cuit directement au lave-vaisselle.

À défaut de four à la vapeur, c'est une technique absolument ingénieuse pour peu que vous ayez un lave-vaisselle professionnel. Le savon bien sûr, est déconseillé. Comme accord avec le foie gras, Jean-Philippe suggère un vin muscat Rivesaltes, un Sauternes ou un Monbazillac. Mais pour cette recette, les chefs vous recommandent un bourgogne, le Mercurey.

Thierry Daraize



PHOTOS OMI ET THIERRY

## Tartelettes de champignons au cheddar de Marcel

## INGRÉDIENTS

**TYPE DE PLAT** Entrée  
**PORTIONS** 4  
**PRÉPARATION** 20 min  
**CUISSON** 30 min

450 g (1 lb) de champignons, au choix  
125 g (¼ lb) de beurre  
2 gousses d'ail, hachées  
250 ml (1 tasse) de vin rouge  
250 ml (1 tasse) de fond brun de veau, réduit en demi-glace  
2 c. à s. de vinaigre blanc

4 fonds de tartelette du commerce, cuits  
250 g (½ lb) de vieux cheddar, râpé  
4 œufs  
Sel et poivre noir frais moulu

## SAUCE MOUSSEUSE A LA TRUFFE

250 ml (1 tasse) de fond de volaille (voir p. 234)  
250 ml (1 tasse) de crème 35 %  
2 ½ c. à s. d'huile de truffe  
1 c. à s. de beurre  
Sel et poivre noir frais moulu

## PRÉPARATION

- Dans une grande poêle à feu vif, colorer les champignons dans le beurre chaud. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes. Déglacer au vin rouge et réduire à sec. Incorporer la demi-glace et réduire à sec de nouveau. Saler et poivrer. Verser dans les fonds de tartelettes, parsemer de cheddar et faire gratiner sous le gril du four.
- Entre-temps, dans une grande casserole, chauffer une bonne quantité d'eau jusqu'à ce qu'elle frémissse. Ajouter le vinaigre. Casser les œufs dans des petits bols individuels et les déposer délicatement dans l'eau, un

à un. Pocher pendant 3 minutes. Retirer avec une écumoire et réserver sur un papier absorbant.

- Pour la sauce, dans une autre casserole, chauffer le fond de volaille et la crème. Saler et poivrer. Incorporer l'huile de truffe et le beurre. Faire mousser à l'aide d'un batteur à main.
- Servir les tartelettes coiffées d'un œuf poché et nappées de sauce mousseuse.

## Note du chef

La recette est « à son meilleur » avec le cheddar de la Réverie de mon ami Marcel Larrivé.