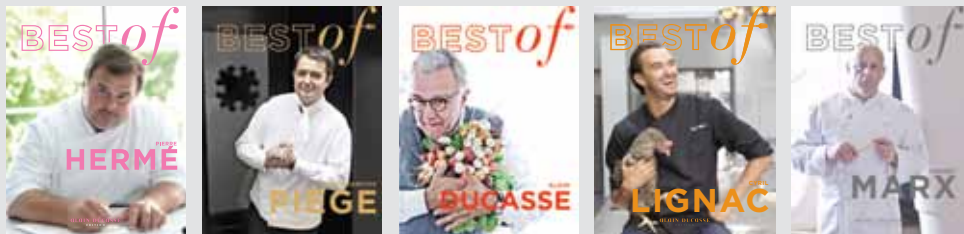


BESTof



DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS-À-PAS ILLUSTRÉS
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LES GRANDS CHEFS !

DONNÉES TECHNIQUES

ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition
104 pages
190 x 245 mm

PRIX

12€

MISE EN VENTE

Mars 2012

CONTACTS PRESSE

Adeline Baron

adeline.baron@alain-ducasse.com
01 58 00 23 61

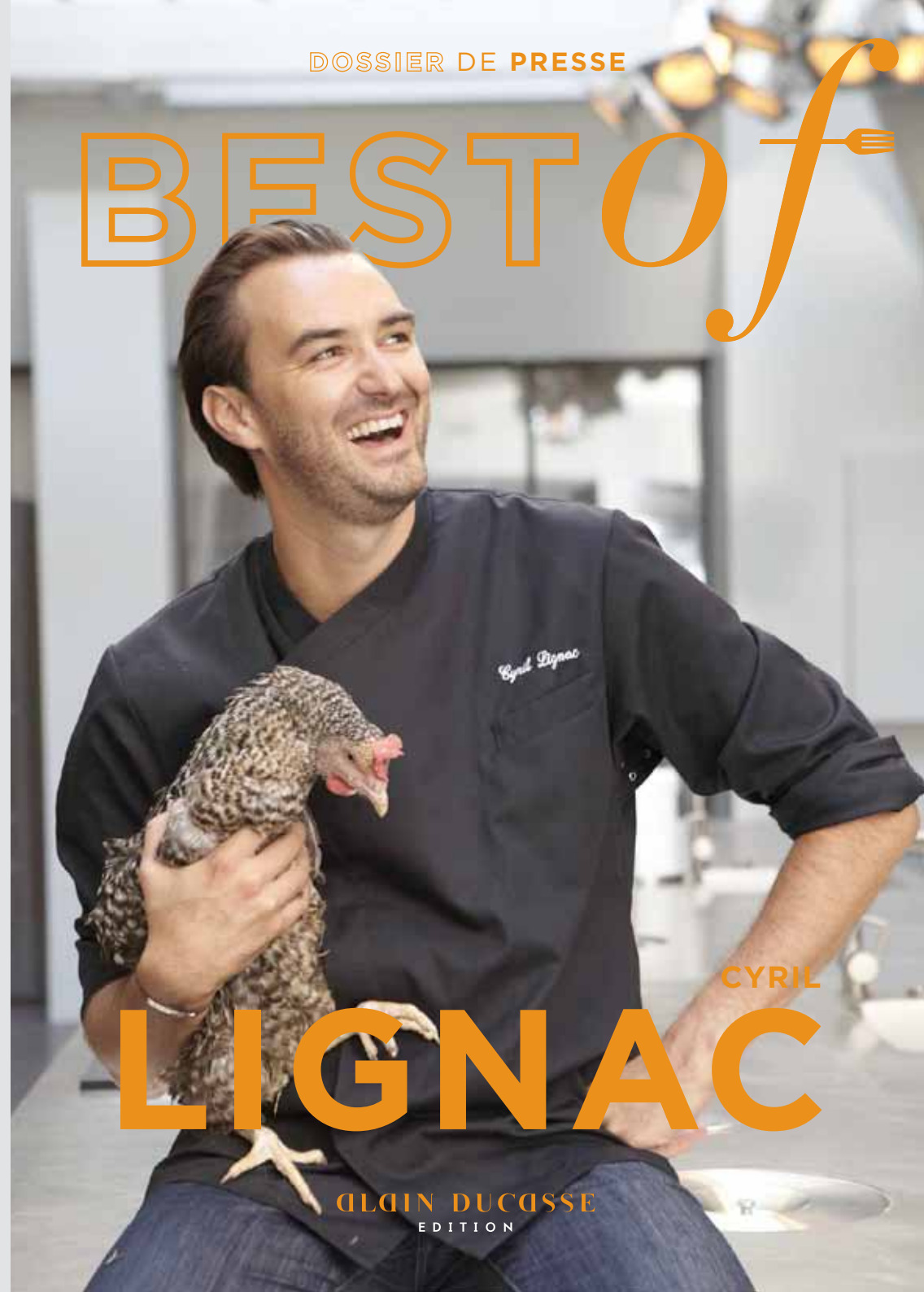
Edith Bernez

edith.bernez@cyrillignac.com
01 42 56 11 36

ALAIN DUCASSE
ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE

BESTof



CYRIL

LIGNAC

ALAIN DUCASSE
ÉDITION

BEST of CYRIL LIGNAC

Originaire de l'Aveyron, Cyril Lignac est l'un des chefs les plus populaires de l'Hexagone. Chef de cuisine à la tête d'un restaurant gastronomique, de deux bistrotiers et plus récemment d'une pâtisserie, il transmet également sa passion à travers un atelier de création culinaire. Après son apprentissage dans sa région natale, le Chef Cyril Lignac rejoint la brigade d'Alain Passard à l'Arpège à Paris en 2000, et poursuit sa formation auprès des plus grands chefs comme notamment les Frères Pourcel au Jardin des Sens et à la Maison Blanche. C'est à leurs côtés qu'il découvre le plaisir de l'improvisation et que s'affirme sa passion pour ce métier.

BEST OF CYRIL LIGNAC

Avec le *Best of Cyril Lignac*, réussissez ses plus grandes recettes ! À l'aide de « pas-à-pas » illustrés, maîtrisez tous les gestes et les techniques afin de réaliser les recettes qui fondent sa cuisine. Découvrez ses recettes emblématiques et intégrez l'univers de ce chef populaire qui privilégie terroir et convivialité. 10 recettes détaillées tout en image pour réussir *la Poêlée de chipirons piperade à la basquaise*, *le Ris de veau de lait de Corrèze braisé*, ou encore *le Pain perdu aux framboises*.



HISTOIRE

RIS DE VEAU

de lait de Corrèze braisé,
fine purée de carottes au curcuma,
jus de veau acidulé aux piments del piquillo

J'aime particulièrement cuisiner le ris de veau de cette façon :
dans le cœur de la noix, accompagné d'une purée de carotte au curcuma.



40

CYRIL
LIGNAC

Préparation de la purée de carottes

Faites fondre 25 g de beurre avec le curcuma. Épluchez et coupez les carottes en rondelles, puis faites-les cuire à l'anglaise*. Au terme de la cuisson, placez-les dans le bol d'un blender ou d'un moulin à légumes, versez le beurre de curcuma. Mixez, puis ajoutez le reste du beurre froid en petits cubes, tout en continuant à mixer. Rectifiez l'assaisonnement en sel fin. Réservez.

Éléments de dressage

Épluchez les carottes fines en gardant 1 cm de fane, puis faites-les cuire à l'anglaise*. Refroidissez-les dans un bain d'eau glacée, égouttez-les et glacez-les* dans une sautoise. Lavez les feuilles de poirette. Taillez les câpres à queue caennaise pour qu'elles tiennent debout et le bout des queues pour que ce soit net. Mélangez le jus de veau à la brunoise* de piquillo et aux câpres boutonnées, puis versez dans une sautoise. Servez le jus à part.



Coloration des ris de veau

Sortez les ris de veau 20 min avant de les faire risoler. Assaisonnez-les de sel fin et de poivre du moulin, puis faites-les légèrement. Faites chauffer un sautoir, versez 1 c. à s. de beurre clarifié, puis ajoutez les ris de veau côté le plus beau sur le fond, laissez-les colorer, retournez-les, puis colorez-les de nouveau. Réservez-les pendant 10 min sur une grille ou sur une assiette.

Dressage

Réchauffez les ris de veau dans la poêle de cuisson avec une noix de beurre demi-sel fumé. Parsemez de fleur de sel de Guérande. Dans les assiettes, déposez 1 c. à s. de purée de carottes chaude et dessinez une lame. Sur les bords de la purée, déposez les trois carottes fines glacées au beurre. Décorez de quelques gouttes de jus sur le côté, déposez le ris de veau, et décorez de feuilles de poirette huilees et de câpres à queue.



L'ail peut être mis avec le jus, ou encore en poudre au Thermomix* qui donne des purées parfaitement lisses. Mais en mixant avec longtemps le légume chaud avec le beurre froid, vous pouvez obtenir un saut bien révelé.

Quand vous colorez un poisson, une viande ou encore un légume ou un fruit, choisissez le côté le plus beau et colorez-le en premier. La première saute ne saupari le plus belle. Si vous ne disposez pas de feuilles de poirette, prenez des petites feuilles d'epinard, leur goût est assez neutre pour ne pas dévaloriser celui des produits qu'elles accompagnent.

40

40