

Alain Dutournier

Huître en crépinette de ris de veau truffée

(pour 6 assiettes, prévoir 12 crépinettes)

24 huîtres spéciales n° 3
150 g de ris de veau (dégorgé, blanchi, épluché et taillé en brunoise)
150 g de poitrine de porc cuite, taillée en brunoise
2 g de sel fin
2 g de poivre noir du moulin
20 g d'échalote grise ciselée, rincée et étuvée au vin blanc
5 g de gingembre frais râpé
3 g d'ail ciselé blanchi
2 œufs entiers
12 feuilles d'épinards
25 g de truffe noire (12 g finement hachés et 12 lamelles)
250 g de crépine de porc
1 cuillère de demi-glace de veau ou de jus de veau concentré
5 cl de crème fleurette cuite avec un peu de muscade râpée
30 g de mie de pain finement émietée.

Alain Dutournier porte haut les couleurs du Sud-Ouest à Paris. Son emblème, un chapeau de mousquetaire, symbolise à la fois sa Gascogne landaise et l'audace, le panache, la gourmandise qui caractérisent l'homme et sa cuisine. Son cassoulet est célèbre, tout comme sa vénération de la truffe, la blanche d'Alba en particulier. Hier au *Carré des Feuillants*, table réputée s'il en est, comme aujourd'hui au **Trou Gascon**, Alain Dutournier ne craint pas de ferrailer pour faire valoir son idéal de liberté, indissociable de sa quête du goût « vrai ». Si les caves de ses restaurants sont réputées, les amoureux du vin peuvent également profiter de la passion du chef en se procurant quelques-unes de 2000 références de ses *Caves Marly* (78) dont les souterrains accueillent aussi en gardiennage de prestigieuses bouteilles.

Tailler les 12 fines lamelles de truffe et les réserver afin de les disposer au milieu de la crépine, avant la farce – la truffe apparaîtra ainsi en transparence lorsque la crépinette sera cuite ! Blanchir les feuilles d'épinards, les refroidir dans de l'eau glacée et égoutter.

Ouvrir les huîtres, les retirer des coquilles, les porter à frémissement dans leur eau filtrée. Refroidir et égoutter. Réserver 12 huîtres et les concasser pour la farce. Envelopper chacune des 12 autres huîtres dans une feuille d'épinard blanchie.

Dégorger le ris de veau, le blanchir pendant 20 à 25 minutes. Enlever les deux voiles et le gras de la pomme de ris de veau, puis détailler celle-ci en petits dés.

Hacher finement la poitrine de porc déjà cuite (avec la couenne). Incorporer l'ail, le gingembre, les œufs, la truffe hachée, les échalotes, les dés de ris de veau et les 12 huîtres pochées et concassées, sans oublier la crème cuite, la mie de pain et le concentré de jus de veau. Saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement en tenant compte de la puissance iodée de l'huître pendant la cuisson.

Préchauffer le four à 200 °C. Après avoir rincé la crépine de porc, l'étaler sur le plan de travail. Déposer les 12 lamelles de truffe, puis 12 petits tas de farce de 30 g environ. Disposer par-dessus les huîtres emballées dans les feuilles d'épinards, et terminer avec la farce restante. Façonner les crépinettes. Les cuire vivement au four 10 à 12 minutes. Elles doivent être dorées à l'extérieur et rester moelleuses à l'intérieur

« La grande richesse et la pertinence du vin de Château de Fargues méritent d'être sollicitées par les saveurs profondes ancrées dans les fondamentaux de notre belle cuisine.

J'ai toujours aimé savourer les huîtres de caractère avec ce vin de Sauternes botrytisé qui offre la plus élégante des acidités que l'on puisse trouver chez les grands vins blancs.

Sous l'influence des subtiles notes iodées de l'huître, la trilogie formée avec le mariage en blanc et noir "truffe et ris de veau" devient la complice de charme des riches arômes du vin doré. Il ne reste plus qu'à mâcher délicatement, les yeux fermés, cette crépinette, en ponctuant chaque bouchée par la révélation d'une petite gorgée de nectar. »