



ANNE
SOPHIE
PIC

Le safran

LE PARFUM
DES CONTRÉES
LOINTAINES

Une histoire DE FAMILLE

Mon amour pour le safran remonte à mon enfance. C'était l'une des rares épices que mon père utilisait dans sa cuisine. Le safran me ravissait : son nez presque médicinal m'enivrait, et sa couleur dorée me paraissait resplendissante. A l'époque, le safran était importé de l'étranger, du Maroc ou d'Iran, ces pistils symbolisaient donc le rêve de lointaines contrées. C'est un produit de « transmission familiale ».



Jaune D'OR

Ce qui est aussi merveilleux dans le safran, c'est bien évidemment sa couleur. Lorsque j'ai créé le plat de turbot avec de la livèche, de la betterave et du safran, j'ai ressenti la nécessité d'associer le rouge avec l'or, un coloris on ne peut plus noble et réjouissant. Dans la cuisine, les couleurs sont une partie non négligeable des composants. Nous goûtons les couleurs.

Ramener le safran AU PRINTEMPS

Pour ma part, je souhaitais que le safran, relié au passé de la gastronomie française, regagne une contemporanéité. Rajeunir le safran pour qu'il revienne en force : tel était mon défi. Bien évidemment, on l'emploie de manière plus délicate aujourd'hui, en infusion légère — plus aérienne. Pour un plat de Rouget, je l'avais associé avec un beurre aux zestes de kabosu, un agrume qui évoque l'odeur iodée, l'amaretto et la citronnelle arrivent ensuite pour compléter les dernières pièces du puzzle. Lorsque le parfum léger de l'amande contenu dans le safran répond à celui de l'amaretto, l'alchimie opère — c'est l'un des moments les plus excitants de la création.

Dans ma cuisine, le safran a rencontré plusieurs produits : livèche, truffe pour les premières asperges vertes, café, estragon du Mexique, feuilles de cardamome, tagette...

Dans la cuisine traditionnelle, on avait tendance à associer le safran en hiver. Or, en invitant le safran dans les assiettes printanières, le champ des possibilités s'élargit, les accords avec les herbes aromatiques deviennent envisageables, pour faire découvrir à nos palais de nouveaux univers.

Le safran local, UNE MERVEILLEUSE DÉCOUVERTE

Au cours des années, certains ingrédients de la cuisine changent de valeur. Certains se raréfient, d'autres gagnent une place plus démocratique, ce dont le safran est l'exemple par excellence.

Aujourd'hui, de jeunes producteurs français se mettent à cultiver cette fleur précieuse, tout en poursuivant leurs recherches. L'un des producteurs d'Ardèche m'a fait découvrir des safrans millésimés d'un à trois ans. Les parfums et les goûts se métamorphosent avec le temps, le safran gagne en amplitude, en arôme et en goût, la concentration de la couleur est également surprenante.

Être amoureux d'un produit signifie aussi s'inscrire dans le dynamisme de tous ces passionnés qui souhaitent créer des nouveaux produits du terroir. Je suis très heureuse aujourd'hui d'utiliser le safran local qui, durant mon enfance, cristallisait les voyages et l'odeur de pays étrangers.

Le homard

BELLEVUE

Gelée de tomate safranée, tomate plurielle

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 10 MIN
REPOS 30 MIN ENVIRON

La gelée de tomate safranée
3 tomates Roma
12,5 cl d'eau
Sel fin
5 feuilles de gélatine (10 g)
1 g de poudre de safran
Quelques pistils de safran

Le homard
2 homards Bretons de 600g
Gros sel

Les tomates
1 tomate Green Zebra
1 tomate jaune St-Vincent
1 tomate cœur-de-bœuf
2 cl de vinaigre balsamique blanc
4 cl d'huile d'olive
Sel fin

Matériel
Mixeur, passoire fine

La gelée de tomate safranée

Préparez le jus de tomate. Lavez les tomates, enlevez leur pédoncule et coupez-les en quartiers. Mixez-les et ajoutez l'eau. Versez dans une casserole, portez à ébullition, puis ôtez du feu. Filtrez le jus dans un saladier avec une passoire fine, recouverte d'un linge propre. Laissez reposer à nouveau, puis récupérez le jus clair en laissant le dépôt trouble au fond du saladier. Goûtez : si l'eau des tomates n'est pas assez corsée et concentrée, portez encore à ébullition et faites réduire légèrement. Goûtez, salez un peu. Pour obtenir la gelée de tomate, prélevez 50 cl d'eau de tomate, ajoutez la poudre de safran, filtrez l'eau à nouveau. Faites-la chauffer dans une casserole (sans laisser bouillir), puis ajoutez la gélatine préalablement trempée pendant 3 min dans de l'eau glacée et bien égouttée. Mélangez, versez dans un bol et mettez de côté au frais.

Le glaçage du homard

Sur chaque tranche de queue de homard, déposez un pistil de safran puis, avec une cuillère à soupe, recouvrez de gelée de tomate froide mais encore liquide. Placez dans le réfrigérateur. Laissez la gelée se figer pendant 10 min puis déposez une nouvelle couche de gelée. Mettez de côté au frais.

La finition et la présentation

Avec la pointe d'un couteau, faites une incision en croix sur le sommet des tomates et ôtez leur pédoncule. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes. Plongez-les aussitôt dans de l'eau froide, puis égouttez-les, pelez-les et enfin détaillez-les en très fines tranches. Préparez la vinaigrette : mélangez le vinaigre, l'huile et un peu de sel avec un fouet à main. Assaisonnez les tomates avec la vinaigrette puis répartissez-les sur les assiettes, en jouant avec les couleurs. Déposez dessus les tranches de homard au safran et les pincés décortiqués. Servez bien frais, sans attendre.

La cuisson du homard

Ficelez les homards pour permettre une meilleure cuisson. Dans une casserole, faites cuire les homards durant 4 min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les avec une écumoire. Séparez les pincés et remettez-les à cuire pendant 2 min. Égouttez les pincés, puis plongez-les avec les corps dans de l'eau glacée. Laissez refroidir. Égouttez à nouveau, décortiquez le tout, puis détaillez les queues en belles tranches.

LE SAINT-PIERRE

croquer l'or, du jaune au rose poudré

*rhubarbe, safran, estragon du Mexique,
cardamome verte*

INGRÉDIENTS :
4 PERSONNES

Le Saint-Pierre
1 Saint-Pierre de petits
bateaux de 2/3kg
50 g beurre demi sel

Compotée de rhubarbe
150 g rhubarbe Mira
30g sucre
1g agar agar

Cubes de rhubarbe

3 tiges de rhubarbe valentine
6 tiges de rhubarbe Mira
40g sucre
10g sel
300g eau
90g sucre

Beurre infusé

50g beurre doux
50g beurre demi sel
5g feuille de cardamome verte
3g estragon du Mexique
0,3g safran

Sabayon

50g jaune d'œufs
30g eau
120g beurre infusé
5g miel de sauge (maison du miel)
3g jus de citron
Pm sel
20g crème

Finitions

PM peau de rhubarbe séchées
Cassonade
Copeaux de rhubarbe

Le Saint-Pierre

Levez le Saint-Pierre et portionnez à 80g. Au moment du service cuire le Saint-Pierre au beurre moussoux. Stopper le Saint-Pierre à 40°C et montez jusqu'à 48°C.

La compotée de rhubarbe

Taillez la rhubarbe Mira, cuire à feu doux avec le sucre. Lorsque la rhubarbe est parfaitement cuite, ajoutez l'agar agar puis laissez bouillir deux minutes.

Laissez refroidir puis mixer fortement pour obtenir une compotée bien lisse et rouge vive.

Les cubes de rhubarbe

Epluchez les bâtonnets de rhubarbe puis saupoudrer de sucre et sel. Laissez mariner 2h.

Chauffez 300 grammes d'eau avec 90 grammes de sucre. Divisez le sirop en deux et dans une des deux bases ajouter les peaux de rhubarbe bien rouge pour teinter le sirop.

Cuire les rhubarbes rouges (Mira) avec le sirop rouge et les rhubarbes vertes (Valentine) avec le sirop à 30°C. Cuire environ 5 min à 85°C suivant la taille puis refroidir en cellule.

Taillez des bâtonnets à froid. Glacez les rhubarbes rouges dans leur sirop de cuisson, pour les vertes, saupoudrez de cassonade puis passez sous la flamme pour caraméliser.

Le beurre infusé

Mettre le beurre pommade, mixez avec tous les ingrédients puis réservez au frais.

Le sabayon

Montez un sabayon avec l'eau et les jaunes d'œufs. Serrez le sabayon avec le beurre puis assaisonnez avec le miel et le jus de citron. Ajoutez la crème puis passez au chinois fin, réservez en siphon. Ajoutez une cartouche au moment du service puis laissez au four vapeur à 50°C pendant le service.

Finition

Faites sécher les peaux de rhubarbes rouges pour réaliser une poudre à saupoudrer sur les rhubarbes.

ANNE
SOPHIE
PIC
