



LE CHEF **BENJAMIN LINARD**

**TABLE DANS L'AIR DU TEMPS
À LA CAMPAGNE**

Le chef Benjamin Linard est arrivé fraîchement aux fourneaux, après un passage chez Georges Blanc, précédé d'expériences dans les plus belles tables de la région, dont le Relais Bernard Loiseau et Lameloise. Morvandiau pur jus, le nouveau chef apporte avec sa cuisine, un vent de jeunesse, de fraîcheur et d'élégance en totale résonance avec les lieux.



Royale de grenouilles au curry, jambonnettes et émulsion d'orties



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Jambonnettes et jus

10 grenouilles entières

1 oignon

1 céleri branche

1 carotte

Noilly Prat

Royale de grenouilles

5 cl de crème liquide

1 œuf

0,5 g de curry

Sel

Poivre

Émulsion d'orties

200 g de feuilles d'orties fraîches

10 cl de lait

50 g de beurre

JAMBONNETTES ET JUS

Décortiquer les grenouilles en gardant les parures d'un côté et les jambonnettes de l'autre.

Faire revenir les jambonnettes dans une noisette de beurre.

Dans une casserole, faire revenir les parures avec oignon, carotte, céleri branche et une noisette de beurre. Déglacer au Noilly Prat. Mouiller à l'eau et cuire 1 heure à feu doux. Filtrer pour ne garder que le jus.

ROYALE DE GRENOUILLES

Mélanger 10 cl de jus obtenu avec la crème, l'œuf et le curry. Assaisonner. Mettre dans un ramequin ou une

assiette creuse et cuire au four à 85 °C pendant 5 minutes.

ÉMULSION D'ORTIES

Blanchir les feuilles d'orties dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes. Les glacer, les égoutter et les mixer avec 10 cl d'eau de cuisson. Verser ce jus dans une casserole avec le lait et mettre à ébullition. Retirer du feu, ajouter le beurre coupé en petits cubes et remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Assaisonner.

DRESSAGE

Prendre le ramequin de royale et disposer les jambonnettes à l'intérieur en étoile. Au mixeur

plongeant, mixer le jus d'orties pour créer une émulsion. En prendre une cuillère et déposer dans le ramequin. Servir chaud.

LE LASSEY
8 route de Semur
21320 Sainte-Sabine
03 80 49 22 01
www.saintesabine.com

