

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COCOTTE LUTÉE

pour 4 personnes :

32 escargots
2 échalotes
2 gousses d'ail hachées
½ botte de persil plat

GARNITURE :
250 g de champignons de Paris
1 tomate en dés

SAUCE :
10 gousses d'ail
3 échalotes
50 cl de Chablis
25 cl de crème liquide
½ citron
sel et poivre

1/ SAUCE : Blanchir 3 fois les gousses d'ail. Dans un sautoir, faire suer les échalotes ciselées, ajouter les gousses d'ail, le Chablis et la crème. Cuire une dizaine de minutes. Mixer et passer au chinois.

2/ GARNITURE : Cuire les champignons à blanc, émonder les tomates et les couper en petits dés.

3/ FINITION : Faire sauter les escargots dans du beurre moussant. Ajouter l'échalote ciselée et l'ail haché, puis les champignons et les dés de tomates. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil concassé.

4/ DRESSAGE : Dans un bol "Tête de Lion", disposer le mélange puis recouvrir d'un disque de pâte feuilletée et badigeonner d'un jaune d'œuf.

5/ CUISSON : Laisser cuire au four 13 minutes à 180 °C.

ASTUCE : Pour garder les champignons bien blancs, ne pas oublier le jus de citron



Benjamin Linard, chef du Lassay au Château Sainte-Sabine

Il y a un an, Benjamin Linard et son épouse cherchaient un restaurant à reprendre à leur compte, mais le destin a placé l'élégant Château Sainte-Sabine sur leur chemin. La place de chef est à pourvoir, l'établissement, situé près de Pouilly-en-Auxois, est proche du Morvan, la région d'origine du jeune cuisinier, une terre qui l'inspire et auprès de laquelle il souhaite revenir imaginer ses plats. Se laissant rapidement séduire, Benjamin Linard prend les commandes de la cuisine.

"J'ai fait plusieurs maisons pour me former, mais je retiens notamment ma première expérience chez Lameloise, auprès de Jacques Lameloise, qui reste mon "papa de la cuisine". J'ai aussi travaillé au Relais Bernard Loiseau, avec Patrick Bertron : je suis alors revenu à mes origines, le Morvan, et c'est là que j'ai réalisé que j'étais vraiment attaché à ce terroir. Aujourd'hui, je lui fais régulièrement honneur. J'aime beaucoup cuisiner le bœuf charolais, que je marie souvent avec des champignons. L'hiver dernier, je l'ai associé à une tartelette de champignons avec un cèpe rôti entier que j'allais chercher en forêt. Je suis aussi un pêcheur et je prends plaisir à cuisiner les poissons d'eau douce

que l'on trouve dans les grands lacs du Morvan. Je propose par exemple de la truite marinée, juste cuite au sel avec un coulis de petite oseille cueillie dans la nature.

Je propose une cuisine gastronomique proche du terroir, qui permet de retrouver le goût du produit lorsqu'on mange le plat, et pas un assemblage. Je change de carte à chaque saison en faisant de petites adaptations, si besoin, pour assurer la meilleure qualité de produit : pour la pleine saison des cèpes par exemple, ma carte leur fait honneur. Je m'approvisionne auprès de producteurs locaux pour le charolais, et je travaille avec une ferme dans l'Yonne qui me fournit aussi de l'agneau et du cochon, les volailles viennent d'une ferme située non loin du château et quelquefois de Bresse."

www.saintesabine.com



COOK TO THE FUTURE !

"J'ai l'habitude de saluer les clients lorsqu'ils repartent et, souvent, on entend : "C'était vraiment excellent, c'est une cuisine gastronomique qui revient à l'essentiel. Comment se fait-il que vous n'ayez pas d'étoile ?..." Alors forcément, on y pense un peu !"