



Le restaurant River Café est amarré toute l'année au 146, quai de la Bataille de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél. 01 40 93 50 20.

Les surprises du

Embarquement immédiat sur la péniche du **River Café**, où sont ces deux mets savoureux, signés du cuisinier Mathieu Scherrer.

Difficulté ★ - coût ★ - préparation 30 min - cuisson 1 h

Pavé de veau

endives gratinées, parmesan et noisettes

PLAT

POUR 4 PERSONNES

- 6 belles endives
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 1 cube de bouillon
- 50 g de beurre
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de chapelure
- 50 g de parmesan râpé
- 200 g de parures de veau (demander à son boucher)
- 1 oignon
- 20 cl de fond de veau
- 1 bouquet garni
- 4 cuillerées à soupe d'huile de noix
- 4 pavés de veau de 200 g pris dans le quasi
- sel

1 Mettre les endives entières à cuire dans une casserole remplie d'eau avec une bonne pincée de sel, le sucre et le bouillon cube. Laisser cuire 40 minutes, puis égoutter.

2 Dans un petit saladier, mélanger le beurre pommade avec la poudre de noisettes, la chapelure et le parmesan râpé. Former un petit bloc rectangulaire et laisser durcir au réfrigérateur.

3 Faire revenir les parures de veau sans matière grasse, bien laisser colorer, puis ajouter l'oignon émincé et faire blondir. Mouiller avec le fond de veau, ajouter le bouquet garni et faire réduire à feu doux. Vérifier l'assaisonnement et ajouter l'huile de noix en émulsionnant avec un fouet. Filtrer et conserver le jus de veau au chaud.

4 Couper les endives en deux dans le sens de la longueur et recouvrir chaque partie du mélange noisettes, beurre, parmesan râpé et chapelure. Disposer les endives dans un plat à gratin et faire dorer la «croûte» 10 minutes à four chaud.

5 Faire cuire les pavés de veau dans une poêle avec du beurre et de l'huile de noix 5 minutes environ de chaque côté, en fonction de l'épaisseur et du goût de chacun. Tailler les pavés en tranches épaisses et les disposer sur chaque assiette, ajouter 3 portions d'endives et napper du jus de veau.



Nouveautés,
minirecettes,
produits...

PLAISIR FRUITÉ

Gâteau à l'ananas

POUR 6 PERSONNES

- 1 boîte d'ananas au sirop
- 1 citron
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 3 cuillerées à soupe de kirsch
- 6 morceaux de sucre
- 1 cuillerée à soupe d'eau



À PRÉPARER LA VEILLE

- Passer au mixeur les tranches d'ananas avec 2 cuillerées à soupe de leur jus et le zeste du citron.

- Verser la purée ainsi obtenue dans une casserole, ajouter le sucre, porter à ébullition et faire bouillir 10 minutes. Laisser refroidir.

- Préchauffer le four à 150°C (th. 5). Battre les œufs en omelette, puis incorporer la farine et le kirsch. Ajouter à la purée froide d'ananas, en veillant à ce que le mélange soit bien homogène.

- Déposer les morceaux de sucre dans le moule à charlotte,

ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau et poser le moule sur feu doux.

Le sucre commence à fondre puis à caraméliser. Dès que le caramel est blond, retirer du feu et faire glisser le caramel le long des parois du moule.

- Verser la purée d'ananas dans le moule et faire cuire 1 h 30 au four.

- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

- Démouler au dernier moment, en plongeant le moule quelques secondes dans un récipient d'eau bouillante avant de le retourner sur le plat de service.

★ facile/pas cher ★★ moyen ★★★ difficile/cher

Pages réalisées par Dominique

chef

servis



PHOTOS : FACE A FACE

Difficulté ★ - coût ★ - préparation 30 min - cuisson 50 min

Poire fondante, sauce chocolat et chantilly

DESSERT

POUR 4 PERSONNES

- 500 g sucre semoule
- ½ gousse de vanille
- 4 poires de variété comice ou williams

SAUCE CHOCOLAT

- 200 g de chocolat noir 70%
- 25 g de beurre
- 12 cl de crème fleurette

CHANTILLY

- 25 cl de crème fleurette
- ½ gousse de vanille
- 10 g de sucre semoule

- 1 Faire bouillir 1 litre d'eau avec le sucre et la vanille, jusqu'à obtenir un sirop. Éplucher les poires et les cuire à feu doux 20 minutes dans le sirop. Vérifier la cuisson avec un couteau pointu (le temps de cuisson dépend essentiellement de la maturité du fruit), égoutter et réserver le sirop.
- 2 Faire fondre au bain-marie le chocolat, ajouter le beurre, mélanger au fouet puis ajouter 25 g du sirop de poires et la crème. Mélanger à nouveau, puis conserver au chaud.
- 3 Gratter la gousse de vanille dans la crème bien froide, fouetter énergiquement jusqu'à épaississement puis saupoudrer de sucre. La chantilly doit avoir une bonne tenue.
- 4 Dresser les poires entières dans des verres, napper du sirop, de sauce chocolat tiède et ajouter un nuage de chantilly. Déguster rapidement.



Minimoules

Épatez vos invités avec des petits chaussons salés ou sucrés à fabriquer à volonté.

- 10 €, Tri chaussons party Tupperware. En vente à domicile uniquement, www.tupperware.fr. Tél. 01 41 39 24 24.



ROZIER

Accent du Sud

Ce vin de caractère aux notes de garrigue et de confitures est élaboré au pied du mont Tauch et des châteaux cathares.

- 5,50 €, château de Cascastel, cuvée Renaissance 2009. Chez Leclerc.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La tradition revisitée

Les quenelles bressanes de la maison Giraudet sont uniques... Nappées de cette nouvelle sauce, elles deviennent exotiques.

- 3,50 € : Quenelles nature, 2,85 € : Sauce curry colombo, Giraudet. En GMS.

