



PHOTOS : JEAN-PIERRE GABRIEL

## THOMAS MURER L'ŒUF CROUSTILLANT, CRÈME DE TOURTEAUX ET TOPINAMBOURS

### Pour 4 personnes

5 œufs, 100 g de farine, 200 g de chapelure, 3 crabes de 400 ou 500 g chacun, 2 c à s de concentré de tomate, 1 garniture aromatique (1 carotte, 1 branche de céleri branche, 1 oignon, 2 échalotes, 1 petit fenouil, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym), 2 c à s d'huile d'olive vierge extra, 10 cl de cognac, 800 g de crème, 200 g de lait, 3 topinambours moyens, huile végétale, quelques pousses d'oseille rouge, pétales de souci, 20 g de caviar de hareng (*Avruga*), sel et poivre.

Pour la sauce, concasser les crabes en petits morceaux, les faire colorer dans une casserole avec un petit peu d'huile d'olive, ajouter le concentré de tomate, la garniture aromatique, flamber au cognac et mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner. Laisser cuire à feu doux pendant 30 min, puis filtrer au chinois fin. Réserver.

Cuire 4 œufs durant 6 min 30 dans l'eau bouillante, puis déglacer immédiatement, les égaler et les paner en les passant dans la farine, l'œuf restant et la chapelure.

Pour les chips de topinambours : laver les topinambours, les tailler très finement à la mandoline et les faire frire à 150 °C dans une huile neutre pendant 4 min.

Pour le dressage, déposer la sauce au fond d'une assiette creuse à raison de 15 à 20 cl, faire frire l'œuf durant 45 secondes dans une friture à 180 °C, l'assaisonner et le déposer au milieu de l'assiette, y disperser tout autour les éléments restants.



## CYRIL MOLARD POITRINE DE COCHON CONFITE

### Pour 4 personnes

200 g de lard frais, 6 dl de bouillon ou fond de volaille ou cochon, sel de genévrier, 40 g de beurre.

Pour la saumure : 100 g de sucre, 200 g de vinaigre blanc d'alcool, 300 g d'eau, sel de sauge, 1 cornichon de 15 cm de longueur, 4 oignons doux.

Pour le condiment au fenouil : 80 g de fenouil, 50 g de fond blanc de volaille, 25 g d'anchois à l'huile, 24 g de câpres en saumure, 1/2 gousse d'ail, 25 g de céleri vert cru, 20 g de vinaigre blanc d'alcool, 1 c à soupe d'huile d'olive vierge extra, poivre.

Pour le dressage : huile de colza, fleurs de colza ou de moutarde, poudre d'olives noires Kalamata déshydratées.

Pour la saumure, porter le sucre, le vinaigre et l'eau à ébullition en mélangeant. Laisser refroidir.

Tailler le cornichon en quatre dans le sens de la longueur. Garder le cœur des oignons doux et les couper en quatre. Placer tout cela dans des bocaux et verser la saumure à froid. Fermer et laisser saumurer 15 jours au moins. Juste avant le dressage, saisir cornichons et oignons et ajouter le sel de sauge.

Faire saisir le lard dans un beurre noisette. Placer dans une cocotte, mouiller à hauteur avec le bouillon ou le fond. Cuire environ 3 heures dans un four à 160 °C. Retirer, presser la viande entre 2 plaques. Couper à froid en cubes de 2,5 cm de côté. Conserver le jus réduit.

Emincer le fenouil, faire suer, cuire sans coloration, ajouter le fond blanc et poursuivre la cuisson al dente. Mixer. Hacher fin anchois, céleri, câpres et ail. Mélanger les deux masses ensemble, ajouter huile d'olive, vinaigre blanc, poivre. Réserver.

Au moment de servir, glacer les cubes de viande avec le jus de cuisson réduit. Ajouter du sel de genévrier.

Dresser sur assiette avec les cornichons, les oignons, le condiment au fenouil. Décorer avec le reste des ingrédients. Huiler légèrement.

Les sels aromatisés sont élaborés à raison de 10 % de baies de genévrier ou de feuilles de sauge, par exemple, déshydratées mélangées au sel de mer.