

CHRISTOPHE
SIGNATURE
HAY

UN CUISINIER
À FLEUR DE LOIRE

« Une immersion dans notre cuisine,
respectueuse et généreuse. »

Flammarion





Toutes les photographies de cet ouvrage ont été réalisées
par Julie Limont sauf : p. 11, 17 et 78 : collection privée
de l'auteur ; p. 105 : Sophie Brissaud.

Direction éditoriale : Florence Lécuyer
Direction d'ouvrage : Sophie Brissaud
Suivi éditorial : Clélia Ozier-Lafontaine
Conception graphique : Audrey Sednaoui / Flammarion
Adaptation graphique et mise en pages : Florence Cailly /
www.florencecailly.com

© Flammarion, Paris, 2018
Tous droits réservés
ISBN 978-2-0814-7097-2
N° d'édition : L. 01EPMN001049. N001
Dépôt légal : novembre 2018
editions.flammarion.com

CHRISTOPHE
SIGNATURE
HAY

UN CUISINIER
À FLEUR DE LOIRE

Photographies de
JULIE LIMONT

Flammarion



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	7	Les frères Puzelat, clos du Tue-Bœuf	101
MES RACINES	8	Noëlla Morantin, domaine Bois-Lucas	102
DE LA FERME À LA CUISINE	10	Boulangerie Marlau	104
BLOIS, FLORIDE ET TRIANGLE D'OR PARISIEN	16	Maison Hennequart	105
Une cuisine simple et délicate	18	Thierry Roussel	106
BALADE EN BORD DE LOIRE	20	Mickaël Grignon	109
À FLEUR DE LOIRE	22	Jean-Michel Morand	110
Sylvain Arnoult	26	Jean-Pierre Chaussard et Marie-Anne Mignot	112
RECETTES	30	Marc Gricourt, maire de Blois	115
SOLOGNE ET CHAMBORD	46	RECETTES	116
FORÊTS DE SOLOGNE	48	LA MAISON, LE BISTRO, LA TABLE ET CEUX QUI LES FONT VIVRE	146
Jean d'Haussonville	51	LES TROIS RESTAURANTS	148
RECETTES	52	Charles Bernabé	154
NOTRE JARDIN	74	Nicolas Aubry	155
« Un petit val qui mousse de rayons »	76	Sébastien Durance	156
Alain Gaillard	78	Aurélien Largeau	157
Le safran de Sologne	79	RECETTES	158
RECETTES	80	ANNEXES	173
ARTISANS ET PRODUCTEURS	94	Remerciements	173
Anne-Marie Hahusseau	97	Index des recettes	174
Michel Angier et Adèle Champdavoine	98	Table des recettes	175



DE LA FERME À LA CUISINE

Natif de Vendôme, j'ai passé mon enfance à Cloyes-sur-le-Loir, à la limite de la Beauce et du Perche. Ma famille maternelle exploite une ferme à Saint-Jean-Froidmentel, à dix kilomètres de la maison dans laquelle j'ai grandi. Cette ferme a marqué mon enfance. Agriculteurs, éleveurs, puis cuisinier : je vois une continuité évidente entre toutes ces activités.

Mes grands-parents maternels élevaient des vaches laitières en petite exploitation : une trentaine de bêtes et cent trente hectares de cultures. J'ai toujours en moi l'image de ces vaches, les odeurs du foin, des bêtes, du lait de la traite. Nous avions aussi un potager, des lapins, des poules... Les principes de vie, les gestes que j'y ai appris sont restés ancrés en moi, par exemple soulever les balles de paille à

la fourche — de nos jours, elles sont devenues trop lourdes et tout est fait à la machine, mais en ce temps-là, il y avait toujours quelqu'un qui restait dans la remorque pour tasser la paille. Tous les week-ends, ma grand-mère organisait un grand repas familial, et tout ce qui y était servi provenait de la ferme. Nous achetions seulement le beurre parce que nous n'en produisions pas. La vie paysanne est prenante, exigeante : elle offre peu de repos. Mais ces repas du dimanche, ces grandes tablées nous rassemblaient, renforçaient la cohésion entre nous. Nous n'étions pas riches, mais nous avions cette volonté de partage, de générosité. On sortait de jolies bouteilles de vin, que mon père aimait conserver dans sa cave. Ma mère était une cuisinière accomplie : elle a sans aucun doute joué un rôle



 Christophe Hay et son papa.

prépondérant dans ma vocation. Des produits du potager, elle faisait des bocaux de légumes ou de fruits que nous stockions pour l'hiver. Elle découvrait les recettes des magazines dans la salle d'attente du médecin, veillait à ce que nous ayons toujours une tarte ou un gâteau. Nous n'avons jamais manqué de rien.

Mon père était boucher ; c'est lui qui m'a enseigné les premiers gestes lorsque nous préparions ses terrines : tenir et aiguiser un couteau, désosser puis hacher la viande, et surtout assaisonner la farce. Je me souviens encore des odeurs qui imprégnaient la cuisine lorsqu'il faisait cuire les terrines et les charcuteries. Ainsi, dès l'âge de huit ans, je savais que je voulais être cuisinier.

Mes activités ne me laissent que peu de temps libre, mais je tiens beaucoup à retourner, chaque fois que je le peux, à cette ferme avec mes filles afin qu'elles s'imprègnent elles aussi de cette richesse.

Mon éducation religieuse m'a fortement marqué. Elle permet d'apprendre très jeune à échanger en communauté, à respecter son prochain. Quand j'étais petit, nous n'allions pas à la messe tous les dimanches mais au moins une fois par mois, et après la messe, il y avait encore un grand repas de famille.

Ce que j'ai gardé de cette enfance constitue l'axe de ma vie. Des valeurs que m'ont transmises mes parents et mes grands-parents, le respect est celle qui a le plus d'importance à mes yeux. C'est un principe fondateur qui imprègne toutes mes démarches : valoriser la nature et le terroir, les artisans et les producteurs qui nous entourent, les hommes et les femmes qui travaillent avec nous quotidiennement. Ma force, aujourd'hui, ce sont ces gens qui nous entourent, qui m'accompagnent avec une ambition commune : accueillir nos convives pour partager avec eux le beau et le bon. À l'ouverture, nous étions sept, nous sommes aujourd'hui une équipe de trente-cinq.

Avec le respect, l'apaisement me paraît être un maître mot de La Maison d'à Côté. Si notre métier est connu pour ses caractères explosifs, j'ai tout fait pour transmettre à mes équipes cette sérénité, cette douceur.

Les bords de Loire inspirent cette paix et ce calme, et j'espère que nos convives peuvent s'en imprégner à notre table. Lors d'un repas, toute la brigade est invitée à sortir en salle pour partager un moment avec nos hôtes. Cette dimension familiale fait notre différence, elle renforce sans doute ce sentiment de bien-être.



BALADE EN BORD DE LOIRE



À FLEUR DE LOIRE

Il faut parfois s'éloigner assez longtemps d'un lieu que l'on aime pour comprendre à quel point on tient à lui. Peut-être est-ce parce que je suis resté plusieurs années loin du Val de Loire, aux États-Unis et à Paris, que je me sens aujourd'hui plus enraciné que jamais dans le sol de mes origines. Et à mesure que j'apprends à le connaître, il me semble que je m'y intègre encore davantage.

La Loire est le dernier fleuve sauvage d'Europe, il imprègne de sa magie tout ce qui l'entoure. Ce grand cours d'eau communique à la terre son atmosphère, son énergie, ses micro-climats, créant de beaux et calmes paysages : bosquets frissonnants, bancs de sable changeants, villages sereins dont les clochers se mirent dans une eau paisible où se reflètent les clochers et toutes les nuances du ciel.

Nous sommes ici dans le Jardin de la France, un lieu qui inspire depuis des siècles les

artistes, les architectes, les poètes et tous ceux qui chérissent la douceur de vivre. Quand je pense à mon Val de Loire, une foule d'images défile : fleuve, rivières et étangs, forêts, champs et potagers, châteaux, fermes, vignes, faune sauvage, animaux domestiques. Un ensemble riche et complexe qui, avec le sol et le climat, définit un terroir, mon terroir, qui alimente et inspire ma cuisine.

Tout, à La Maison d'à Côté, doit tendre vers l'apaisement, vers l'équilibre. J'aime à penser que c'est ce même équilibre que l'on goûte au bord de la Loire, par exemple dans le très beau village de Saint-Dyé-sur-Loire, où furent débarquées les pierres du château de Chambord. C'est un des sites où l'on comprend le mieux la Loire, en profitant de la tranquillité de ses ruelles bordées de jardins, en se promenant au bord du fleuve. Une partie de notre histoire est ici.



Depuis novembre 2000, quand la Loire a été classée au patrimoine mondial de l'Unesco, elle retrouve peu à peu son état naturel. De nombreux barrages ont été supprimés, et l'on commence à revoir des castors, de grandes colonies d'oiseaux. Les îles changent et évoluent en fonction des crues, le sable se déplace... Dans mon restaurant, j'essaie de prolonger ce mouvement calme et paisible de la Loire, d'évoquer la richesse de son milieu naturel, de l'honorer.

Respectueux et plein d'admiration pour la Loire, la terre et ses richesses, le savoir-faire de nos artisans, j'aimerais que chacune de mes assiettes exprime ces émotions. Nous devons évoquer la douceur de ce Val de Loire, ses harmonies. Si le fleuve m'inspire et me stimule, nous avons aussi des devoirs à son égard : œuvrer pour le préserver et partager ses richesses. La Loire nous a emmenés, elle nous emmènera encore plus loin.

Mes assiettes doivent refléter les talents de ces hommes et de ces femmes, agriculteurs, pêcheurs, chasseurs ou cueilleurs. Ces produits d'exception ont une valeur toute particulière aujourd'hui, alors que nous sommes tous inquiets de l'état de notre planète.

Talent des hommes et des femmes, talent de la terre, talent de la nature : pour moi, c'est un tout. C'est cela que j'appelle la cuisine du respect. Une valeur qui englobe aussi nos convives, mes équipes en cuisine, en salle et à l'hôtel. Jusqu'au moment où nous dressons nos assiettes, nous devons avoir une pensée pour chaque ingrédient dans son état d'origine.

Alose de Loire,
pommes de terre,
coques,
moutarde d'Orléans



Alose de Loire, pommes de terre, coques, moutarde d'Orléans

POUR 6 PERSONNES

1 alose de 2 à 3 kg
Beurre clarifié
Pousses de rue officinale
pour le dressage

LES COQUES

500 g de coques
1 gousse d'ail écrasée
Quelques branches de thym
2 feuilles de laurier
10 cl de vin blanc

LES POMMES DE TERRE

5 pommes de terre à chair fondante
1 gousse d'ail écrasée
1 branche de thym
1 feuille de laurier

L'ÉCHALOTE CONFITE

2 échalotes
1 gousse d'ail écrasée
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Moutarde d'Orléans
Huile d'olive, sel

LE BEURRE DE COQUES

250 g de beurre en petits morceaux
30 g de moutarde d'Orléans
Sel, poivre du moulin

L'ALOSE

Grattez et videz l'alose. Levez soigneusement les filets puis rincez-les bien pour éliminer le sang. Désarêtez chaque filet à l'aide d'une pince. Attention : chaque filet comporte cinq rangées d'arêtes successives. Taillez chaque filet en morceaux de 3 cm de largeur. Réservez au frais.

LES COQUES

Faites dégorger les coques au moins 2 heures dans un grand volume d'eau salée. Lavez-les soigneusement puis égouttez-les. Faites-les cuire très rapidement à feu vif avec l'ail, le thym, le laurier et le vin blanc. Recueillez-les dans une passoire au-dessus d'un récipient. Récupérez les langues de coques et réservez-les au frais. Passez le jus des coques au chinois et conservez-le pour la cuisson des pommes de terre et la sauce.

LES POMMES DE TERRE

Lavez et épluchez les pommes de terre. Détaillez-y des cylindres de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce approprié et retaillez-les à 2 cm. Faites-les cuire dans le jus de coques avec l'ail, le thym et le laurier. La pomme de terre doit être fondante sans s'écraser.

L'ÉCHALOTE CONFITE

Émincez finement les échalotes. Faites-les blanchir très rapidement à l'eau bouillante salée puis égouttez-les soigneusement. Faites-les confire à l'huile d'olive sur feu doux avec l'ail, le thym et le laurier. Égouttez bien, puis ajoutez une pointe de moutarde d'Orléans. Réservez.

LE BEURRE DE COQUES

Faites réduire le jus de coques restant. Quand il est épais, montez-le avec le beurre, ajoutez la moutarde d'Orléans puis rectifiez l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE

Faites rôtir l'alose côté peau sur feu vif. Lorsque la cuisson est aux trois quarts, réservez le poisson sur une grille. La cuisson sera parachevée sous la salamandre. Égouttez les pommes de terre, lustrez-les au beurre clarifié. Déposez un petit nid d'échalote confite sur chaque cylindre. Alignez les pommes de terre sur le côté de l'assiette. Déposez sur chaque cylindre quelques coques et une pousse de rue officinale. Terminez la cuisson de l'alose sous la salamandre, déposez le poisson sur l'assiette et servez avec le beurre de coques à part.



SOLOGNE ET CHAMBORD



Cèpe rôti, blette à côtes rouges, aubergine, noisettes

POUR 6 PERSONNES

3 cèpes bien fermes

10 aubergines

30 cl de jus de volaille réduit

6 branches de blettes à côtes rouges

1 gousse d'ail

1 brindille de thym

50 g de noisettes torréfiées

Huile d'olive, beurre, jus de citron,

sel, poivre du moulin

LES CÈPES RÔTIS

Parez proprement les pieds des cèpes, brossez-les soigneusement. Taillez chaque cèpe en deux dans la hauteur, puis quadrillez délicatement chaque partie à l'aide d'une lame fine. Réservez au frais.

LE CAVIAR D'AUBERGINE

Taillez cinq aubergines en deux dans la longueur. Quadrillez-les en profondeur, disposez-les dans une plaque, assaisonnez d'huile d'olive et de sel, couvrez d'une feuille d'aluminium puis faites cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que les aubergines soient bien tendres et légèrement caramélisées (environ 30 minutes). Récupérez la chair des aubergines et hachez-la avec sel, poivre, un peu d'huile d'olive et jus de citron. Réservez au frais.

LE JUS D'AUBERGINE

Passez les cinq aubergines restantes à la centrifugeuse. Passez le jus au chinois, puis faites-le réduire jusqu'à l'obtention d'une belle consistance épaisse. Ajoutez le jus de volaille réduit, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

LES BLETTES À CÔTES ROUGES

Séparez les feuilles des côtes. Détaillez chaque feuille de blette en morceaux réguliers. Faites blanchir les côtes à l'eau bouillante salée puis débarrassez dans de l'eau glacée. Ôtez délicatement les fils des côtes de blette puis taillez les côtes en fine brunoise (petits dés). Réservez au frais.

FINITION ET DRESSAGE

Saisissez les cèpes à l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif. Rapidement, ajoutez une noix de beurre, une gousse d'ail écrasée et une brindille de thym. Faites rôtir au beurre moussant jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration. Réservez au chaud.

Assaisonnez la brunoise de côte de blette de sel, de poivre et de jus de citron.

Déposez sur chaque assiette une quenelle de caviar d'aubergine et une cuillerée de brunoise de côte de blette. Disposez harmonieusement les cèpes rôtis sur le côté, puis disposez en volume une feuille de blette juste saisie et des noisettes torréfiées.



Pithiviers de colvert,
vinaigrette infusée
à la tanaïsie



Pithiviers de colvert, vinaigrette infusée à la tanaïsie

POUR 6 PERSONNES

2 canards colverts
Huile de tournesol
1 gousse d'ail, 2 branches de thym,
2 feuilles de laurier
1 kg de gros sel
Ciboulette ciselée pour servir
1 truffe *Tuber melanosporum*

LA SAUCE COLVERT

Les carcasses des colverts
3 carottes
2 oignons
1 branche de céleri
5 gousses d'ail
2 branches de thym

1 feuille de laurier
1 baie de genièvre, 10 graines de coriandre
1 bouquet de feuilles de tanaïsie

LE CHOU CONFIT

1 chou vert
1 échalote
1 carotte
50 g de beurre
Sel, poivre du moulin

LA FARCE

½ botte de persil plat
1 botte de ciboulette
125 g de gorge de porc
50 g de poitrine de porc

5 cl de sang de porc
100 g de trompettes-de-la-mort, nettoyées
1 trait de porto
1 trait de cognac
Sel, poivre du moulin

POUR LE MONTAGE

1 lobe de foie gras de canard frais
500 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf et 5 g de lait pour la dorure

LA SALADE FRISÉE

1 salade frisée
Vinaigre d'Orléans
Huile de tournesol

LES COLVERTS

Plumez les colverts puis levez les filets et les cuisses. Réservez les carcasses. Faites rapidement colorer les filets à l'huile de tournesol sur les deux faces puis introduisez-les dans des sachets pour cuisson sous vide avec la moitié de l'ail, du thym et du laurier. Faites cuire à 56 °C pendant 25 minutes. Réservez au frais.

Mettez les cuisses au gros sel pendant 2 heures, puis dessalez-les pendant 30 minutes dans de l'eau claire.

Séchez-les, mettez-les également sous vide avec le reste d'ail, de thym et laurier, et faites cuire 5 heures à 72 °C. Effilochez la chair des cuisses encore chaudes, puis réservez au frais.

LA SAUCE COLVERT

Videz les carcasses et faites-les rôtir au four à 210 °C jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle coloration. Pendant ce temps, épluchez et émincez la garniture aromatique : carottes, oignons, céleri, ail.

Débarrassez les carcasses dans une casserole haute ou une cocotte en éliminant l'excédent de gras, mouillez d'eau à hauteur. Ajoutez les légumes, l'ail, le thym, le laurier et les épices, et faites cuire à frémissement toute une journée.

Passez au chinois en réservant les éléments solides et réservez le jus au frais. Remouillez à nouveau les ingrédients et recommencez l'opération.

Dégaissez les deux jus obtenus et faites-les réduire jusqu'à obtention d'une belle épaisseur. En fin de cuisson, faites-y infuser les feuilles de tanaïsie pendant 10 minutes, filtrez et réservez au frais.

LE CHOU CONFIT

Détachez les feuilles du chou, retirez les côtes avec un couteau tranchant et taillez les feuilles en fine julienne. Faites-les blanchir rapidement à l'eau bouillante très salée, plongez-les dans de l'eau glacée, égouttez et réservez au réfrigérateur. Épluchez et ciselez l'échalote, taillez la carotte en petits dés et faites suer l'ensemble au beurre. Ajoutez le chou et faites-le dessécher à feu très doux. Salez et poivrez, ajoutez le vinaigre et réservez au froid.

LA FARCE

Ciselez finement le persil et la ciboulette, hachez la gorge et la poitrine de porc. Mélangez le tout et ajoutez le sang de porc. Nettoyez les trompettes-de-la-mort, faites-les tomber au beurre, puis égouttez-les sur une plaque perforée ou dans une passoire au réfrigérateur. Une fois les trompettes refroidies et égouttées, hachez-les et incorporez-les au reste de la farce. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez un trait de porto et de cognac. Réservez au réfrigérateur.

MONTAGE DES PITHIVIERS

Coupez le foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis détaillez-les en palets de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond. Réservez au frais.

Abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur puis détaillez, à l'aide d'emporte-pièce, 6 disques de 8 cm de diamètre et 6 disques de 10 cm.

Battez le jaune d'œuf et le lait pour la dorure. Le four doit être préchauffé à 210 °C avec une plaque à l'intérieur. Détaillez les filets de colvert en 6 palets ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Utilisez le même emporte-pièce pour réaliser le montage : déposez une couche de farce, ajoutez un palet de filet de colvert, puis un palet de foie gras, et terminez avec le chou confit. Déposez ce montage au centre d'un disque de feuilletage de 8 cm de diamètre. Mouillez le bord du disque avec un peu de dorure, puis appliquez délicatement le disque de pâte de 10 cm. Soudez les bords, puis découpez l'excédent avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

À l'aide d'un couteau, réalisez de fines incisions sur les bords et une fine cheminée au sommet du pithiviers. Dorez les pithiviers au pinceau.

Sortez la plaque du four, déposez les pithiviers, enfournez et faites cuire 10 minutes.

LA SALADE FRISÉE

Réservez les feuilles de frisée les plus blanches et les plus tendres, nettoyez-les soigneusement, essorez-les. Préparez une vinaigrette chaude en délayant un peu de sauce colvert avec du vinaigre d'Orléans et de l'huile de tournesol à votre goût, et assaisonnez la salade.

FINITION ET DRESSAGE

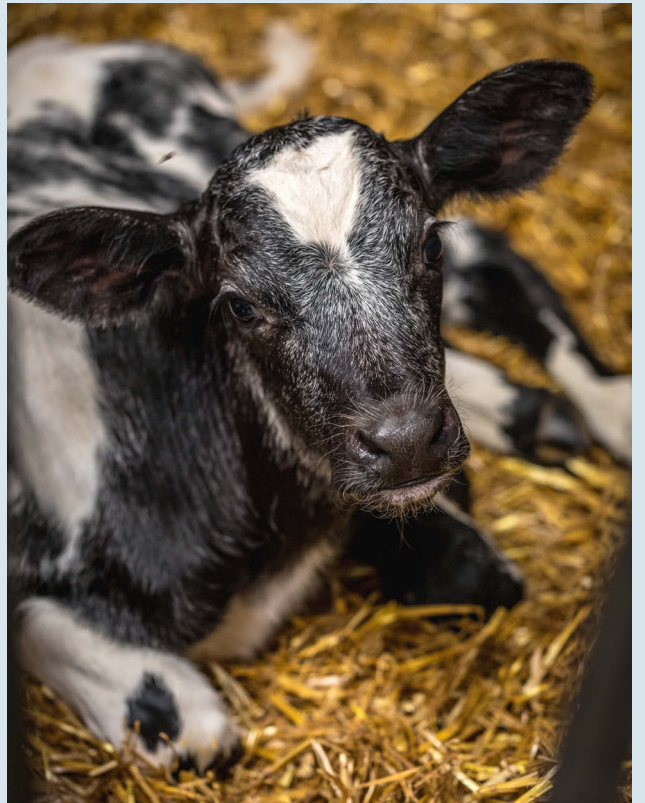
Réchauffez les cuisses confites à feu doux avec une cuillerée à soupe de sauce colvert et un peu de ciboulette ciselée.

Dans un petit bol, placez la cuisse effilochée, puis un petit bouquet de salade frisée.

À la sortie du four, détaillez chaque pithiviers en deux et disposez-le au centre de l'assiette. Garnissez le sommet d'une rondelle de truffe et râpez la truffe sur la salade. Servez avec la sauce à part.

ARTISANS ET PRODUCTEURS





Chocolat São Tomé



POUR 6 PERSONNES

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

75 g d'eau et 100 g de sucre pour
le sirop
210 g de chocolat noir de
couverture
42 g d'œuf entier
75 g de jaunes d'œufs (4 jaunes)
230 g de crème liquide bien froide

LA GANACHE

160 g de chocolat noir
125 g de crème liquide
40 g de glucose

LE CRÉMEUX

40 g de chocolat noir
200 g de crème liquide
40 g de sucre
20 g de sarriette

LE BISCUIT RUSSE

30 g de chocolat noir
150 g de beurre pommade
150 g de sucre
150 g de farine
4 g de fleur de sel

LE SORBET AU CHOCOLAT

112 g de chocolat noir
250 g d'eau
32 g de sucre inversi (trimoline)
32 g de sucre
2,5 g de stabilisateur pour glaces
et sorbets

LA TUILE

250 g d'eau
27 g de beurre
3 g de sel
50 g de sucre glace
15 g de cacao en poudre
47 g de farine

LA GELÉE DE CACAO

70 g d'eau
90 g de sucre
30 g de cacao en poudre
60 g de crème liquide
1,5 g d'agar-agar

LE DISQUE DE CHOCOLAT

200 g de chocolat noir de
couverture

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparez d'abord le sirop à 30 °B en portant l'eau et le sucre à ébullition. Laissez refroidir et pesez 100 g de ce sirop.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans le bol d'un batteur, battez l'œuf, les jaunes et le sirop pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Débarrassez et nettoyez le bol du batteur pour y battre la crème. Quand elle est bien ferme, incorporez-la à l'appareil précédent à l'aide d'une Maryse. Incorporez de même le chocolat à la Maryse en évitant de faire trop retomber l'appareil. Introduisez la mousse dans une poche munie d'une douille lisse et gardez-la au frais.

LA GANACHE

Concassez le chocolat dans un récipient. Portez à ébullition la crème et le glucose, versez-les sur le chocolat et mélangez bien à l'aide d'une Maryse. Introduisez dans une poche munie d'une douille lisse et gardez au frais.

LE CRÉMEUX

Concassez le chocolat. Portez à ébullition la crème et le sucre, ajoutez la sarriette, retirez du feu, couvrez la casserole de film alimentaire et laissez infuser 5 minutes. Passez au chinois sur le chocolat, mélangez et lissez le tout à la Maryse. Réservez au frais.

LE BISCUIT RUSSE

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Fouettez le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger, ajoutez la farine, la fleur de sel, et terminez en ajoutant le chocolat. Laissez reposer la pâte 1 heure au frais, puis étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé. Détaillez-la à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre et faites cuire 10 minutes au four à 160 °C. Laissez refroidir sur une grille.

LE SORBET AU CHOCOLAT

Concassez le chocolat. Portez l'eau à ébullition. Ajoutez le sucre inverti, le sucre et le stabilisateur. Portez à nouveau à ébullition puis versez sur le chocolat. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant puis réservez au congélateur à -20 °C dans des bols pour Pacojet.

LA TUILE

Portez à ébullition tous les ingrédients puis mixez-les pour obtenir un appareil bien lisse. Réservez au frais. Étalez finement l'appareil sur un tapis en silicone puis faites cuire 15 minutes au four à 130 °C. Dès la sortie du four, découpez la tuile avec des ciseaux et façonnez-la en voiles de la forme désirée.

LA GELÉE DE CACAO

Portez tous les éléments à ébullition puis ajoutez l'agar-agar. Faites cuire pendant 1 minute puis laissez refroidir et réservez au frais. Versez en pipette en vue du dressage.

LE DISQUE DE CHOCOLAT

Tempérez le chocolat : faites-le fondre dans un cul-de-poule au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 55 °C, pas plus. Ensuite, posez le cul-de-poule dans de l'eau froide et faites descendre la température du chocolat à 28 °C en mélangeant bien. Remettez-le dans le bain-marie pour faire remonter la température à 31 °C. Cela fait, étalez-le sur une feuille de Rhodoïd. Avant qu'il ne fige, détaillez (sans les détacher) des disques de 15 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez 1 heure au frais, puis retirez les disques et brossez leur surface à l'aide d'une brosse métallique fine pour leur donner un effet boisé.

DRESSAGE

Turbinez le sorbet chocolat au Pacojet.

Montez le crémeux au batteur comme une chantilly.

Pochez un anneau de mousse au chocolat de 15 cm de diamètre au centre de chaque assiette. Au centre, déposez une cuillerée de ganache, puis lissez à ras bord avec le crémeux. Déposez un biscuit pour fermer le montage, puis couvrez d'un disque de chocolat. À la pipette, disposez harmonieusement cinq points de gelée sur le disque de chocolat. Terminez en ajoutant une quenelle de sorbet chocolat et la tuile.