

Les chefs gersois régalent pour la Saint-Sylvestre

Publié le 29/12/2019 (La Dépêche)

William Candelon présente son plat pour le temps des fêtes.



William Candelon, l'un des deux chefs du restaurant étoilé Le Puit Saint-Jacques nous ouvre sa cuisine et partage l'une de ses recettes phare avec les lecteurs de La Dépêche du midi.

[William Candelon, le Puits St-Jacques à Pujaudran](#)

Une recette simple et efficace pour le réveillon. À l'occasion des fêtes de fin d'année, William Candelon, chef au restaurant Le puits Saint-Jacques avec son oncle, chef Bernard Bach, nous ouvre les portes de la cuisine du restaurant pour nous faire découvrir l'une de ses recettes familiales : Noix de Saint-Jacques sur une fine purée de butternut émulsion de châtaignes et noisettes torrifiées. "C'est l'un des plats les plus anciens du restaurant. Il y a 12 ans, mon grand-père a été l'un des premiers à ramener le butternut dans la région. Quand vous le mixez, il a une douceur et une onctuosité qui ramène un goût de noisette" explique William Candelon. Derrière ses fourneaux, de la purée de butternut dans une casserole, la duxelles de champignon dans l'autre, les noix de Saint-Jacques dans une poêle, le fond blanc en attente, le chef cuisinier jongle entre 4-5 casseroles sur le feu. "La Saint-Jacques c'est de saison, c'est un plat de fête. Les châtaignes, les noisettes, c'est aussi pleinement de saison. J'ai choisi des

produits que les gens peuvent retrouver partout" indique-t-il. Après avoir travaillé avec Alain Ducasse à Monaco et chez Michel Guérard, il a rejoint le restaurant de son oncle Bernard Bach en 2001. "La première année, on a pris nos marques et j'ai dû faire mes preuves. Il y a toujours eu de la transmission avec mon oncle et l'assemblage de nos deux générations dans la cuisine (lui toujours dans le classique et le goût et moi dans la modernisation) est intéressant. Alors qu'il termine le dressage de son assiette, William Candelon donne quelques conseils sur la préparation du plat. "Le plus simple c'est d'aller chez le poissonnier et de lui demander d'ouvrir les Saint-Jacques pour sortir la noix, sans garder le corail qui n'est pas très agréable en bouche. Pour l'émulsion, servez-vous de votre mixeur pour faire mousser. Si vous n'y arrivez pas, ce n'est pas grave, le plus important c'est le goût" assure-t-il. Une fois tous les ingrédients prêts, le chef commence le dressage de son assiette. Il réalise des quenelles avec la purée de butternut sur lesquelles il installe les noix de Saint-Jacques. Après avoir placé la duxelles de champignons, il vient recouvrir son plat avec l'émulsion de châtaignes sur laquelle il pose quelques herbes. "Et voilà, c'est prêt" conclut-il. Une belle assiette pour un bon repas en famille ou entre amis.

Recette pour 4 personnes

12 grosses coquilles Saint-Jacques
Émulsion de châtaignes : 25 g échalotes, 100 g de châtaignes cuites sous vide (+30 g pour la finition), 100 g de fond blanc, 200 g de lait entier, 50 g de noisettes, 3 cl d'huile de noisettes.
Torréfier les noisettes 5 minutes au four à 160 °C. Laisser tiédir, frotte entre les mains pour enlever la peau et les concasser. Émincer et faire suer les échalotes, ajouter 100 g de châtaignes. Mouiller avec le fond blanc et cuire 20 minutes. Ajouter le lait, mixer et masser au chinois.
Purée de butternut : 250 g de butternut et 80 g de beurre
Éplucher, couper et cuire le butternut à l'eau bouillante. Égoutter et mixer avec le beurre. Assaisonner.
Duxelles de champignons : 200 g de champignons de Paris, 20 g échalotes, 1/2 gousse d'ail, 1 dl de crème liquide 30 % de matière grasse, ciboulette ciselée.
Dressage : Déposer la purée de butternut au fond d'une assiette creuse, poser 3 noix Saint-Jacques par-dessus, une cuillerée de duxelles de champignons.
Émulsionner le lait de châtaignes à l'aide d'un mixeur plongeant. Parsemer de noisettes torréfiées et concassées, arroser d'un filet d'huile de noisette et de 2 beignets sur le bord de l'assiette ou à part.
Bonne dégustation !

Olivier Andrieu, la Table d'Olivier à Samatan

Magret de canard du Gers en croute moderne aux noisettes, mousseline de butternut et patates douces à la vanille et son jus infusé au thé fruits rouges.

Olivier Andrieu, chef de "La table d'Olivier" à Samatan, élu en 2019 table gastronomique par *Tables et auberges de France*, membre des Tables du Gers et des Toqués d'Oc vous propose une recette à base de canard.

Magret de canard du Gers en croute moderne aux noisettes, mousseline de butternut et patates douces à la vanille et son jus infusé au thé fruits rouges.

Ingrédients pour 6 personnes : 1. Magret de canard et croute moderne : 3 magrets de canard du Gers, 0,100 kg de beurre, 0,100 kg de chapelure, 0,030 kg de Noisettes entières, sel, poivre.

2. Mousseline de butternut et patates douces : 0,500 kg de patates douces, 1 kg de butternut, 0,100 kg de beurre, 20 cl de crème liquide 30%, 1 gousse de vanille fraîche, sel, poivre.

3. Jus brun Infusé au thé : 6 ailerons de volailles du Gers, 2 carottes, 1 oignon, 1 échalote, 2 gousses d'ail non pelée, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, 5 cl de vin blanc sec, 5 cl de porto, 1 sachet de thé fruits rouges.

La recette

1. Magret de canard et crouste moderne : Sortir le beurre du frigo afin qu'il ne soit pas trop froid en le taillant préalablement en cubes. Mettre les noisettes au four à 180°C pendant 10 minutes, les laisser refroidir et les frotter dans un torchon afin de retirer la peau. Concasser ces dernières assez finement. Battre le beurre à l'aide d'une spatule (dans un batteur à l'aide 'une feuille est l'idéal) afin de le rendre de la consistance d'une pommade, saler et poivrer. Ajouter la chapelure ainsi que les noisettes concassées. Bien battre afin d'homogénéiser l'appareil. Etaler la crouste entre 2 feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur d'environ 5 millimètres puis réserver au frais pendant 30 minutes. Dégraisser légèrement le magret puis quadriller la peau à l'aide d'un couteau. Faire chauffer une poêle et déposer le magret côté peau, saler et poivrer et faire cuire pendant 5 minutes à feu moyen. Dégraisser la poêle et cuire le magret 2 minutes sur l'autre face. Réserver ce dernier sur une grille. Tailler des rectangles de crouste moderne de la forme du magret et disposer les côté chair. Finir de cuire à 180°C pendant 8 minutes afin d'avoir un magret rosé et une crouste bien uniforme.

2. Mousseline de butternut et patates douces à la vanille : Peler les patates douces, les tailler en gros cubes et réserver dans de l'eau. Enlever la peau ainsi que les graines du butternut et tailler le grossièrement. Dans une grande casserole, disposer les patates douces ainsi que le butternut. Mouiller d'eau froide jusqu'à hauteur et ajouter du gros sel. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines afin de les réserver pour finaliser la mousseline, déposer la gousse dans la casserole de cuisson du butternut et des patates douces puis faire cuire pendant 1h30. Egoutter le mélange patates douces et butternut en pressant légèrement afin d'extraire un maximum d'eau. Placer ce mélange dans un robot puis mixer en incorporant la crème au fur et à mesure ainsi que le beurre taillé en cubes et bien froid. Saler, poivrer et incorporer les graines de vanille.

3. Jus brun infusé au thé : Faire colorer les ailerons de volailles dans une casserole avec un filet d'huile de tournesol, ces derniers doivent être bien bruns (ce qui donnera la couleur de votre jus). Ajouter les oignons et les carottes taillés en cubes et faire revenir. Ouvrir le sachet de thé et verser le contenu dans la casserole en ayant préalablement baissé le feu. Bien remuer le tout afin que les parfums se mélangent bien et ajouter le concentré de tomate. Déglacer au vin blanc et au porto, mouiller la préparation avec de l'eau puis ajouter le thym et le romarin. Laisser cuire 2 heures en rajoutant de l'eau si nécessaire. Si vous le souhaitez il est possible d'ajouter du jus de veau lié afin d'obtenir une sauce plus rapide.

Une fois le jus bien réduit et nappant passer au chinois et réserver au bain marie.

Gérard Tête, la Ferme de Flaran à Valence-sur-Baïse

Gérard Tête, chef du restaurant de la Ferme de Flaran à Valence-sur-Baïse, vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour vos déjeuners et vos dîners, du mardi au dimanche midi. Cuisine et saveurs raffinées du terroir qui éveilleront vos papilles. Une cuisine

authentique à base de produits frais conjuguée au fil des saisons. Accompagner Gérard à son jardin pour ramasser les produits frais. Pour le jour de l'An, il vous propose une recette simple et rapide à effectuer.

Noix de saint-jacques flambées à l'armagnac sur gratinée de vitelottes.

Ingrédients pour 4 personnes : 20 noix de saint-jacques, 50g de beurre, 20 cl de crème fraîche, 400g de pommes de terre vitelotte, 5 cl d'armagnac, une pincée de sel.

Recette : Éplucher et cuire vos pommes de terre à l'eau salée démarrage eau froide. Couper en rondelles et disposer dans quatre assiettes creuses couvrir de crème saler mettre au four pour les gratiner. Dans un fait-tout fondre 50g de beurre noisette dorer vos coquilles 2 minutes de chaque côté les flamber à l'armagnac. Dresser sur vos assiettes sorties du four arroser du jus de cuisson.

Mon conseil de gourmand : quelques lamelles de truffe au dernier moment. Accompagné d'un côte de Gascogne sec et fruité. A servir très chaud. Bon appétit !/Photo DDM Daniel Da Silva.

[La bûche de chapon](#)

Vous voulez étonner vos convives ? Voici une idée gourmande pour 4 à 6 personnes : la bûche de chapon. C'est un demi-manteau de chapon désossé, roulé avec la peau qui va nourrir la viande pendant la cuisson. Mise en rôti, c'est une viande naturelle, sans conservateur et sans additif que chacun assaisonnera à son goût. Une cuisson douce, une heure par kg à 160/180 degrés. Son jus de cuisson arrosera avec bonheur les légumes d'accompagnement.

Produit disponible chez Xavier Abadie, Tradition des Coteaux à Miélan, Tél. 05 62 67 59 11.