

La Patate Chaude

Le défi du Régional qui permet régulièrement de mettre en avant un chef qui doit réaliser une recette créative avec trois ingrédients insolites imposés par son prédécesseur. Pour cette édition: **Brochet, ortie, bière blanche**



Mousseline de brochet à l'ortie, beurre blanc à la bière blanche

INGRÉDIENTS: pour 4 pers.

Pour la mousseline: **200 g** de filet de brochet sans arêtes; **100 g** d'orties; **140 g** de crème à 35%, **2** blancs d'œuf; Sel; poivre.

Pour la sauce: **1** échalote; **4** grains de poivre; **1** bière blanche 3dl; **1 dl** crème à 35%; **50 g** de beurre; sel; poivre.



La Recette de Philippe Delessert

Auberge de la Gare de Lavaux

Par Jean-Charles Simon
Photos: Valdemar Verissimo

Voilà dix ans exactement que Philippe et Raymonde Delessert se sont installés dans ce lieu idyllique qu'était l'ancien buffet de la Gare, totalement rénové et transformé en une charmante auberge, abritant un restaurant et cinq délicieuses chambres. Philippe, au fourneau, et Raymonde, à l'accueil souriant, proposent une cuisine de saison à une clientèle fidèle, mais devenue évidemment plus cosmopolite depuis l'inscription de Lavaux au patrimoine de l'Humanité. Au hasard de la carte, vous pourrez vous régaler d'une soupe d'orties, d'un tartare,

d'une souris d'agneau au citron confit, ou bien sûr, de succulents filets de perche qu'avec une parfaite transparence, on vous propose vraiment «du lac» (à 41.-) ou «importés» (à 36.-). Plus rare, on vous invitera peut-être, si la pêche a été bonne, à déguster un fameux carpaccio de cette grosse perche si gouteuse que l'on nomme «boya». A la belle saison, vous vous installerez sur la terrasse pour profiter au mieux de la vue superbe de ce coin de paradis. On ne saurait trop vous conseiller de vous y rendre en train, pour retrouver ainsi le plaisir désuet des escapades de jadis, et, surtout, après votre délicieux repas, celui de prolonger le moment en attendant béatement l'heure du retour, en sirotant un dernier verre de vin, ou pourquoi pas, soyons fous, d'un alcool de fruit, sans craindre aucunement les terribles offensives de Via Sicura.

Auberge de la Gare de Lavaux

Rue de la Gare 1, 1091 Grandvaux
www.aubergegrandvaux.ch
Tél. : 021 799 26 86

La Patate Chaude est lancée à chef **Joël Quentin**

Eurotel Victoria à Villars

Les produits seront les suivants:

• **Lapin** • **Ail d'ours** • **Framboises**



Commencer par préparer la mousseline. Passer au mixer le brochet dont on a enlevé les arêtes. Ajouter 1 blanc d'œuf et continuer à mixer, puis mettre la

crème et assaisonner. Blanchir les orties et les hacher. Ajouter un blanc d'œuf, et le solde de crème.



Mettre dans un moule en silicone de votre choix en mettant une couche de brochet, une couche de purée d'orties et pour finir une couche de brochet. Glisser au four à 140°C sur une plaque avec un petit peu d'eau au fond pendant 20 minutes.



Pour la sauce, faire une réduction avec l'échalote hachée, les grains de poivre écrasés et 2 dl de bière blanche. Ajouter la crème et faire cuire 5 minutes puis monter la sauce au beurre.



Assaisonner et finir avec le reste de la bière pour faire mousser la sauce. Frire à 180°C quelques têtes d'orties 15 secondes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Mettre la mousseline de brochet sur une assiette et napper avec la sauce. Servir avec, suivant la saison, quelques pommes de terre. Décorer des têtes d'orties.

ERRATUM Une erreur s'est glissée dans la Patate Chaude d'Ivo Ostinelli au Café-Restaurant du Basset à Clarens. L'adresse situait faussement l'établissement à Belmont alors que tout le monde sait qu'il est à la Rue des Vaudrès 30, à Clarens. Avec nos excuses à l'intéressé.



La sélection de Jérôme Aké Bédà

Sommelier suisse de l'année 2015, œuvrant à l'Auberge de l'Onde de St-Saphorin

«La Guenietaz» Dézaley 1er Grand Cru AOC Domaine Christophe Chappuis à Rivaz

Ce grand Dézaley arbore une robe de teinte lumineuse aux nuances dorées et reflets jaune camaïeu. L'intensité des arômes au 1er nez, malgré des notes de fruits surmurs, offre d'élégantes odeurs de reine-claude, de fraises écrasées, d'écorce d'ananas et de coings. Au 2ème nez, après aération, des arômes de poires mures, de melon et de miel de romarin renforcent la complexité aromatique. La bouche, juteuse et dense, porte une trame généreuse aux élans racés et soutenue par une subtile fermeté minérale qui distille fraîcheur et profondeur à ce grand Dézaley 2015. Dotée d'une excellente longueur, la finale, quant à elle, reste soutenue par des notes salines ainsi que de jolis amers minéraux qui fusionnent pour créer un équilibre d'anthologie. Un Dézaley de haut vol qui de par sa fraîcheur et sa pureté, saura sublimer cette Mousseline de brochet à l'ortie du chef Philippe Delessert de l'Auberge de la gare à Grandvaux.

2015

Chasselas

Servir 10°C / Déguster 11-12°C