



**Nos experts**



**Guy Krenzer**  
Directeur de la création  
chez Lenôte



**Matthieu  
Dupuis Baumal**  
Chef au Château  
de la Gaudie,  
à Aix-en-Provence

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND



**RÔTI DE DINDE AUX  
CHAMPIGNONS EN  
CROÛTE FEUILLETÉE**

Recette p. 26



## RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS EN CROÛTE FEUILLETÉE

Pour 6 personnes

Préparation: 1 h

Repos: 1 h Cuisson: 1 h 45

■ 1,5 kg de poitrine de dinde désossée et sans peau ■ 500 g de pâte feuilletée ■ 225 g de champignons de Paris bruns ■ 30 g de cèpes séchés ■ 2 oignons ■ 2 gousses d'ail ■ Quelques brins de thym ■ 1 petit bouquet de persil ■ 1 citron bio ■ 3 c. à soupe de parmesan râpé ■ Un peu de farine ■ 1 jaune d'œuf ■ 5 cl de porto ■ 1 cube de bouillon de poule ■ 50 g de beurre ■ Sel, poivre  
Ustensile: 1 pinceau de cuisine

**1. Faites réhydrater les cèpes séchés** dans un récipient avec 60 cl d'eau bouillante. Laissez-les refroidir, puis égouttez-les en les pressant et en réservant le liquide.  
**2. Nettoyez et hachez** les champignons de Paris. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et faites revenir les oignons pelés et hachés, pendant 7 à 8 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez l'ail pelé et haché ainsi que le thym. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Ajoutez

le reste du beurre dans la poêle, puis les cèpes et les champignons de Paris hachés. Augmentez le feu et faites revenir le tout à feu vif, pendant 5 min, jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Versez le porto, laissez mijoter jusqu'à évaporation, puis versez le liquide de trempage des cèpes filtré et émiettez le cube de bouillon. Portez le tout à frémissement pendant environ 5 min. Égouttez le mélange à l'aide d'une fine passoire et réservez le liquide pour la sauce.

**3. Lorsque les champignons sont refroidis**, ouvrez la poitrine de dinde. Couvrez la viande de papier cuisson et utilisez un mallet à viande (ou un rouleau à pâtisserie), pour l'aplatir et obtenir un rectangle d'environ 3 cm d'épaisseur et un peu plus petit qu'une feuille de papier A4. Retaillez les bords pour les rendre plus nets, réservez les chutes. Mettez les parures de dinde, les champignons, le persil haché, le zeste du citron râpé et le parmesan dans un robot, salez et poivrez, mixez pour obtenir une farce grossière. Formez un long boudin au milieu de la viande, puis roulez-la pour envelopper la farce.

**4. Sur une surface farinée**, abaissez la pâte

en un rectangle suffisamment grand pour pouvoir envelopper le rôti. Recoupez les bords et réservez les chutes. Badigeonnez légèrement de jaune d'œuf. Placez le rôti au milieu de la pâte. Rabattez les bords les plus courts sur la viande, puis roulez pour l'envelopper. Réalisez les chutes de pâte et découpez des formes avec un couteau ou un emporte-pièce pour décorer. Badigeonnez le tout de jaune d'œuf et placez sur un plat, l'extrémité de la pâte dessous. Réfrigérez au moins 30 min (ou toute la nuit).

**5. Préchauffez le four** à 190 °C avec une plaque à l'intérieur. Badigeonnez de nouveau la préparation de jaune d'œuf. Transférez sur la plaque chaude et faites cuire pendant 1 h 15, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

**6. Pendant ce temps**, faites réduire le jus de cuisson des champignons réservé, jusqu'à ce qu'il épaississe.

**7. Servez le rôti** découpé en tranches, avec la réduction de jus de champignons.

Notre conseil vin

Un haut-médoc

■ ■ ■ moelleux et goûteux. Les deux chefs sont unanimes: s'il en est un qui gagne à se cacher sous une croûte, c'est l'ananas. Sous les doigts du chef du Château de la Gaude, le fruit se pare de noir avec une croûte de cacao torréfié, tandis que le directeur de la création de Lenôtre l'habille de blanc avec une croûte de sucre. Dans les deux cas, résultat délicieux garanti, joli visuel en prime. « On magnifie l'essence de l'ananas, que l'on sert avec un peu de cette croûte caramélisée. Un délice! », s'enthousiasme Guy Krenzer.

## Un supplément de gourmandise

Bien sûr, la croûte peut aussi jouer les premiers rôles à la dégustation, « avec une pâte briochée ou un mélange d'amandes et de noisettes concassées, ou encore façon crumble, à servir avec une boule de glace pour jouer sur le chaud-froid », suggère le MOF. À décliner avec les fruits de l'automne: poire, pomme, kaki. Sans oublier le coing, ce fruit bien trop méconnu. « Assez long à cuire, il se prête particulièrement à la cuisson en croûte: avec une pâte sablée si on veut la manger, ou une pâte à sel à base de farine, sel, poudre de vanille et blanc d'œuf », poursuit Matthieu Dupuis Baumal. « Que l'on soit pro ou amateur, la cuisson en croûte est accessible à tous, assure Guy Krenzer. Il suffit de s'entraîner un peu au début, avec des éléments simples comme une viande et une pâte feuilletée. » Avis partagé par Matthieu Dupuis Baumal: « Testez, tentez une recette de base. Puis innovez! » ♦