

Histoire d'œufs

GASTRO Il existe quantité de recettes mettant en scène les œufs, des plus courantes aux plus raffinées. Comme le fabuleux blanc à manger de Jean-François Piège.

Qui n'a jamais réalisé une omelette ou un œuf brouillé ? Autant de préparations évidentes mais pour lesquelles on éprouve toujours du plaisir à manger et qui rappellent bien souvent des goûts de l'enfance, comme ces simples œufs sur le plat posés sur quelques frites. On en oublierait presque la variété et le raffinement de certaines préparations à base d'œufs. Et l'on n'évoque même pas ici la pâtisserie, qui ne serait rien sans les œufs...

Comment mieux apprécier des produits tels que la truffe ou l'asperge sans l'associer à l'œuf ? Et comment ne pas succomber à la délicatesse du jaune chaud encore coulant, lorsque la lame du couteau éventre le "blanc à manger". Une préparation à ne pas confondre avec le blanc-manger, cet entremets sucré remontant au Moyen Âge, sorte de gelée à base d'amandes.

Un petit chef-d'œuvre

Selon "Le grand Larousse gastronomique", le blanc à manger est un œuf moulu – à l'origine, un œuf cuit au bain-marie dans un moule

Un jaune coulant caché dans un blanc ultra-léger, le tout parfumé de truffe et de ciboulette... Un grand moment de plaisir.



GRANTSYMON/FLAMMARION

garni d'éléments hachés (jambon, persil, truffe...), démoulé sur un toast et servi avec une sauce. Mais en réalité, le blanc à manger est plus proche de l'œuf en cocotte, cuit au bain-marie dans un ramequin beurré jusqu'à ce que le blanc soit coagulé et le jaune crémeux.

Le créateur de ce petit chef-d'œuvre est Jean-François Piège, aujourd'hui au palace parisien Crillon, après avoir longtemps été le bras droit d'Alain Ducasse au "Louis XV" à Monaco puis au "Plaza Athénée" à Paris. En 2004, il commentait sa création pour le site *linterneute.com* : "Nous avons réinterprété l'œuf-cocotte et cela s'appelle "blanc à manger d'œuf, truffe noire". Il s'agit d'un jaune emprisonné dans une émulsion de blanc d'œuf parsemé de ciboulette

et de truffes, cuit au four et servi avec de l'huile de ciboulette et du suc de truffe. C'est très fin et très léger."

Il s'agit donc ici de blancs montés en neige qui cachent un jaune encore coulant. Recette qu'il faut un peu de temps pour maîtriser mais qui laissera un souvenir impérissable, surtout lorsqu'elle est préparée dans les règles de l'art, avec de la truffe fraîche (cf. recette).

Quelques variantes

Mais on pourra également réaliser cette préparation sans le précieux diamant noir, et toujours avec la ciboulette, pour accompagner quelques pointes d'asperges vertes ou des cuisses de grenouilles sautées avec de l'ail et du persil.

BLANC À MANGER D'ŒUF, TRUFFE NOIRE, CIBOULETTE

Dans son récent ouvrage "Côté Crillon Côté Maison" (Flammarion, 200 pp., env. 50 €), Jean-François Piège reprend évidemment ce blanc à manger, l'une de ses recettes-phares. Ou quand un simple œuf se révèle d'un raffinement absolu.

Ingrédients (pour 4 pers.) :

4 œufs de poule fermiers; 10 g de truffe hachée; 5 g de ciboulette ciselée; citron; sel fin & poivre.

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes et réserver ces derniers. Dans un bol, monter les blancs en neige avec du sel fin, assaisonner d'un trait de jus de citron et de poivre du moulin, de truffe hachée et de ciboulette ciselée. Chemiser chaque cercle de 5 à 6 cm (ou des moules souples légèrement huilés) de blancs en formant un puits. Y déposer au centre un jaune d'œuf et lisser avec le restant des blancs montés. Cuire dans un four à 120°C pendant 4 min. Retirer du four et laisser reposer pendant 1 min avant de démouler.

Présentation :

Piège présente cet œuf moulu avec une galette de truffes (facultative) et une huile de ciboulette.

En fait, sur la recette de base de Piège, il suffit de varier l'assaisonnement du blanc. En lieu et place de la ciboulette, on peut imaginer d'autres herbes (persil, menthe...), des algues, voire intégrer aux blancs montés de minuscules lardons cuits dont on aura pris soin d'enlever l'excédent de graisse... Plus "moléculaire", il est également possible de parfumer les blancs selon un principe cher à Hervé This, qui affirme que l'on peut ajouter autant de liquide à un blanc d'œuf, il sera toujours possible de le monter en neige. Reste maintenant à trouver quel liquide utiliser... Du vin ? Un bouillon ?

Enfin, quand on met en valeur un simple œuf de cette façon, il est inutile de préciser qu'il est impératif de privilégier les œufs de ferme, ceux de poules élevées en plein air et pas en batteries. A l'heure du rapidement consommé, il est parfois bon d'enfoncer le clou.

Hubert Heyrendt

SORTEZ COUVERTS AU CERCLE DES VIANDEUX par T. Bo.

■ "LE BOEUF EST LA REINE DES VIANDES; le bœuf possède, incluse en lui, la quintessence de la perdrix, de la caille, de la venaison, du faisán, du plum-pudding et de la crème aux œufs." Parbleu, heureusement qu'il n'y a pas que les Britanniques, comme ici l'écrivain Jonathan Swift, à vouer un culte au bœuf. Les Argentins, en consommant 65 kilos par an et habitant (record mondial), les ont dépassés et imposent à ce jour leur viande et leur cuisine (ou plutôt "mode de cuisson") au monde denté des carnivores. Vous en faites partie ? Viandeux, voici votre nouvelle chapelle : "Meet Meat", sous-titrée "Steak wine house", ouvert tout chaud depuis un mois à Bruxelles, en plein pâturage eurocrate. "Incroyable ! Nous voilà déjà devenu le rendez-vous des Argentins, Anglais et Espagnols", savoure Philippe qui, avec ses associés (dont un Argentin, suivez la fourchette), a lancé le concept et ne néglige pas l'idée de faire des petits.

Déplié sur sa longueur au rez-de-chaussée d'une maison bruxelloise, le restaurant aligne trois pièces à dominante crème et ébène, sobres et stylées où s'accoude une cuisine semi-ouverte. Soyons francs, le quidam n'y rentre pas pour découvrir une cuisine créative mais le disciple reviendra pour la qualité et la cuisson de la viande, les coups de cœur viticoles et le rapport qualité-prix. Dès lors, parmi les entrées, à côté des empanadas (genre de briquette feuilletée argentine) ou scampis frits, préférez le jambon ibère de 36 mois d'âge (12 € la demi-assiette, 18 € l'entière) ou le plat de lomo et chorizo espagnols (8 €). Aux grandes pièces, si le cochon sauvage "secreto iberico" (16,50 €) ou les côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande (18 €) séduisent, le bœuf ar-

gentin les écrase. Cette texture ! Ce moelleux ! Ce goût... nous emporte loin ! Là où le bœuf pâture toute l'année à l'herbe. Là où une bête peut paître à l'aise sur son hectare. Là où les animaux sont abattus jeunes et tendres, dès 18 mois. Sur le profil du bovidé ébauché sur le menu, vous apprendrez où a été découpé votre rumsteak, votre faux-filet ("sirloin"), votre filet pur (3 parties de l'ailou) ou votre noix d'entre-côte, le fin du fin, "rib eye" pour les intimes. Et quel poids votre morceau ? 220 grammes (à 15 €) ou 300, le rumsteak ? 250 grammes (à 16,50 €), 350, 500 ou plus pour le "rib eye" ? Et la cuisson ? La tête à l'envers dans l'hémisphère sud, les Argentins le préfèrent bien cuit. Et vous ? Le grilleur s'active sur-mesure et "asado" comme on dit là-bas, c'est-à-dire que la viande n'est pas marinée (juste un peu de sel), tenue hors des flammes, son jus et sa graisse ne coulent pas sur les braises (pas de fumée) et est accompagnée de la fracasante sauce "chimichurri" (poivron, échalote, ail, tomate, persil, basilic, estragon, piment vert, sel, vinaigre de vin et huile d'olive). Un autre monde !

Si on peut regretter les frites type McCain, les salades d'accompagnement préemballées et une dispute entre membres du personnel de salle offerte aux convives, on louera le choix des vins, restreint mais éclairé (par Wine Spectator notamment). Ce Malbec de Mendoza, Moestre de Campo 2004 (26 €) ferait gambader n'importe qui dans la pampa. Quelles ressources, ce pays !

Meet Meat, rue Stevin, 124 à 1000 Bruxelles. Ouvert du lundi au vendredi, les midis et soirs, fermé (pour le moment ?) les week-ends. Tél. : 02.231.07.42. [Web](http://www.meetmeat.be) www.meetmeat.be.



TANGUY/JOCKMANS

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

■ LA TOSCANE, terroir viticole magique, comporte six appellations DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Parmi celles-ci, le Vino nobile di Montepulciano, élégant vin rouge produit à partir des cépages Sangiovese (Prugnolo gentile) et Canaiolo Nero, sur les collines de la commune de Montepulciano, dans la région de Sienne. Ce millésime 2004, estampillé "Loggia delle Sassaie", propose une robe grenat intense. Malgré 24 mois passés en fût de chêne, ce sont avant tout les parfums

de fruits noirs (mûre, cassis, cerise noire) et d'épices qui dominent. En bouche, l'entrée est puissante, les tannins souples. On conseille de le garder entre 4 et 6 ans et de le boire avec rôtis et viandes rouges. Mais nous, on n'attend plus et on va s'en rechercher quelques bouteilles. Surtout à ce prix.

6,99 euros, chez Colruyt



ETIENNESCHOLASSE