

Une jardinière de rêve

Comment traiter avec déférence et gourmandise les légumes primeurs? Les trucs d'un chef

Jérôme Estèbe Textes
Maurane Di Matteo Photos

Des petites carottes fanes. Des jeunes navets. Des patates nouvelles. Des radis, des asperges, des petits pois, des fèves. Oui Monsieur, le printemps pétarade sur le marché avec une ribambelle de légumes primeurs qui ne demandent qu'à être dévorés. Mais gare aux fautes de goût. Car ces mignons végétaux nouveaux exigent quelques égards pour conserver leurs vitamines, couleurs, textures et saveurs. Gare à la méchante surcuisson! Ils doivent rester croquants et donc cuits séparément. La fève dérochée passe ainsi une minute à l'eau frémissante, contre huit minutes pour la carotte. De même, on évitera de masquer le goût délicat des nouveau-nés en les tabassant de poivre et autres épices...

Bref, pour glaner quelques idées sur cette cuisine printanière, on a demandé à Bruno Marchal, chef du Côté Square de l'Hôtel Bristol, de nous tricoter une jardinière. Tous ses éléments, apprêtés séparément, sont associés en une jolie assiette sur un trait de purée de petits pois avec un velouté d'asperge. Et le reste? Ben, suivez le guide...



Les petits pois et les fèves

Le chef écosse les petits pois, les cuit quelques minutes à l'eau frémissante salée, puis en réserve une partie et mixe le reste à chaud avec 5-6 feuilles de menthe poivrée et une bonne noisette de beurre. Objectif: une purée goûteuse, dont il tracera un trait au fond de l'assiette à la poche à douille pour installer les autres légumes à dada dessus. Les fèves, elles, sont écosées, pochées une minute puis dérochées.

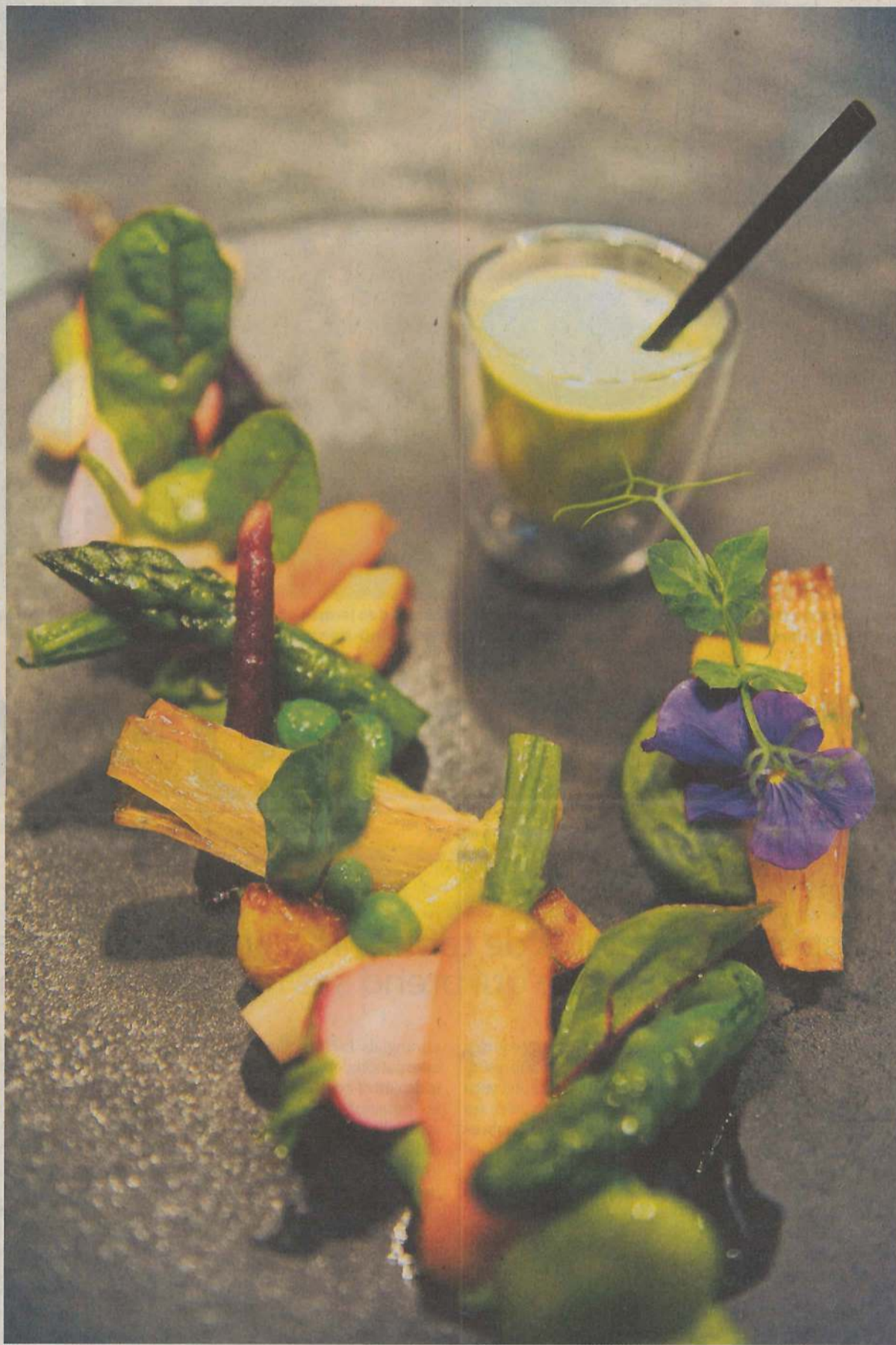


Les pommes de terre

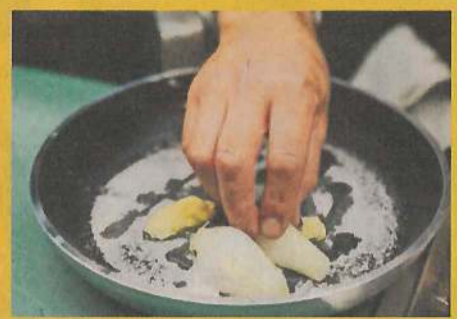
Soigneusement lavées sous l'eau mais non épluchées, elles sont coupées en six, avant de filer à la poêle avec un peu d'huile d'olive, une feuille de laurier et un brin de thym. En fin de cuisson, quand les patates sont dorées, le chef ajoute une gousse d'ail dégermée et émincée, plus une noisette de beurre.

Les carottes fanes

Orange et violettes, elles sont simplement bien nettoyées sous l'eau. Le cuisinier conserve environ 2 cm des fanes. Puis poche les unes et autres à petit bouillon dans deux casseroles distinctes pour garder leurs couleurs. Compter entre six et dix minutes selon leur grosseur. La cuisson se vérifie avec la pointe d'un couteau. Ensuite, on les rafraîchit illico sous l'eau, avant d'ôter délicatement leur peau avec les doigts.



Bruno Marchal, chef du Côté Square de l'Hôtel Bristol, nous a concocté une jardinière de printemps avec plein de légumes primeurs cachés dedans. Ses conseils: cuire les nouveau-nés al dente et donc séparément. Éviter le poivre et autres épices puissantes qui masqueraient leur saveur délicate.



Jeunes oignons caramélisés

Le chef coupe les oignons en quatre en conservant un peu de la partie ferme pour éviter que le légume ne s'effeuille à la cuisson. Il les pose dans une poêle couverte de sucre avec un peu d'huile de colza et une noisette de beurre. Petit feu. Quand les oignons sont caramélisés, il assaisonne et déglace avec un filet de bouillon de poule.



Radis et navets glacés à blanc

Les radis, qui gardent un bout de leurs fanes, sont simplement lavés; les jeunes navets «tournés», soit pelés avec un petit couteau (ôter 2 cm de peau) en laissant une collerette verte. Radis et navets sont ensuite glacés à couvert dans deux casseroles distinctes, avec une cuillère à café de sucre, une pincée de sel et un filet de bouillon. Tout doux. Un sirop doit se former. Les radis, qui perdent leur couleur en cours de cuisson, la récupèrent en fin d'exercice. C'est magique.



Les asperges

Le chef tranche les extrémités durailles. Les blanches sont soigneusement épluchées puis cuites dans une eau bouillante salée deux trois minutes. On ajoute ensuite les vertes. Quand les asperges sont cuites, mais encore croquantes, elles sont rafraîchies. Il s'agit alors de séparer les têtes des queues, qui passent au mixeur avec de la crème. Ce velouté sera servi dans un verre à côté de la jardinière.

Finitions

Notre cuisinier entreprend l'ultime taille des légumes: carottes biseautées en deux, radis et navets tranchés par la moitié. L'ensemble des légumes est très brièvement lustré et réchauffé à la poêle dans un peu d'huile d'olive puis enchevêtrés sur un trait de purée de petits pois, avec quelques fleurs et jeunes pousses. Gros boulot, oui. A la maison, on peut se contenter d'un décorum plus relax...

