

Régal

n°15 Février & Mars 2007 • 3,80 €
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE

Régal

DÉGUSTATION
450
BORDEAUX
À MOINS DE 10€

Un plat et...

Un riz original au lapin et aux escargots



QUE BOIRE AVEC

Un cru espagnol des Baléares ou de Castille fera naturellement l'affaire sur le plat. En France, on ira chercher une belle alternative dans la vallée du Rhône, avec un vin souple, gourmand, sur le fruit.
La bouteille idéale : crozes-hermitage 2005.
Domaine Combier. 12,50 €. Tél.: 04 75 84 61 56.

RECETTE

Riz au lapin, escargots et vinaigre de Xérès

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 HEURE 15

CUISSON : 40 MINUTES

VOTRE MARCHÉ

- 1 lapin désossé coupé en morceaux (avec la tête, les abats et les os)
- 1 oignon • 1 carotte • 1/2 tomate
- 1 branche de céleri • 1 bouquet garni
- 2 brins de romarin • 1 gousse d'ail
- 220 g de riz rond espagnol • 100 g de coulis de tomate • 1 gros oignon nouveau • 40 g de pois gourmands
- 40 g de cocos plats • 40 g de haricots verts • 1/2 c. à café de pimentón • 0,2 g de safran en poudre • 20 gros escargots de Bourgogne • 10 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 5 c. à soupe d'huile d'olive.

RÉALISATION

1. La veille, mettez dans un plat les morceaux de râble et de cuisse, le foie, les rognons, 1 brin de romarin et 1 c. à soupe d'huile d'olive et mélangez bien.

2. Préparez le bouillon de lapin. Lavez, épluchez et taillez en gros morceaux l'oignon, la carotte et le céleri. Dans un faitout, chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen, et faites-y colorer le reste du lapin et les os. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez les légumes et la demi-tomate, le bouquet garni et 60 cl d'eau. Faites réduire 1 heure en écumant. Laissez refroidir et réservez.

3. Dans une grande poêle, ou dans un plat à paella, faites chauffer à feu moyen 3 c. à soupe d'huile d'olive. Jetez-y la gousse d'ail, puis retirez-la après 5 minutes. Mettez ensuite les morceaux de lapin marinés et faites-les colorer 5 minutes. Ajoutez l'oignon émincé, les pois gourmands, les haricots verts et les cocos coupés en deux. Faites revenir le tout 5 minutes en remuant souvent.

4. Versez le riz, mélangez soigneusement. Lorsqu'il commence à nacrer, déglacez avec le vinaigre, puis ajoutez le coulis de tomate et le pimentón.

5. Montez à feu vif, ajoutez le bouillon, une sommité de romarin et le safran. Mélangez en grattant bien le fond du plat pour décoller les sucs. Salez légèrement. Ajoutez les escargots.

6. Revenez à feu moyen et faites cuire à petits bouillons pendant 17 minutes. Laissez reposer 1 minute et servez.



Alberto Herraiz réinterprète avec maestria la cuisine espagnole.

...un restaurant

Le Fogón, à Paris

TEXTE SÉBASTIEN DEMORAND II PHOTOS ÉLIE JORAND

Combien connaissez-vous de chefs capables de vérifier la cuisson de leur riz à l'aide d'une énorme loupe éclairante ? Peu, sans doute. Peut-être même aucun. Alberto Herraiz est pourtant de ce genre-là. Quand on cuisine avec du "bomba de calasparra", l'une des plus fines variétés de riz espagnol, on ne rigole pas. N'allez d'ailleurs surtout pas lui dire qu'il est spécialisé dans la paella : pour lui, c'est simplement le nom du plat dans lequel on cuisine l'arroz, le riz. « Les gens ont une idée préconçue de la cuisine espagnole, explique le chef chauve au bouc soigneusement taillé. C'est difficile de leur donner envie de changer, d'expliquer qu'on peut innover. » En jouant, par exemple, sur la texture du riz : en lieu et place d'une platée un peu liquide, on a au contraire droit, au Fogón, à un subtil équilibre entre le moelleux et l'à peine croquant. Du côté des tapas, le propos est évidemment aussi passionné, technique, tonique — ne pensez pas tomber ici sur une *tortilla* raplapla. Imaginez plutôt de petites bouchées ou de petites gorgées, revues et corrigées : un gaspacho de sucrose à l'anchois, des croquettes crousti-fondantes de jambon ibérique, une extraordinaire friture de daurade, un poulpe confit puis grillé *a la plancha* (avec de l'ananas pour un contrepoint en douceur), un mini-hachis parmentier (présenté comme un sushi à l'espagnole), un toast de soubressade (sauce épaisse à tartiner des Baléares) aux coings, des saint-jacques au *lomo* et aux épinards — autant de banderilles qui mettent pile dans le mille. |•|

Fogón, 45, quai des Grands-Augustins, Paris 6^e. Tél. : 01 43 54 31 33.
Menus : 35-40 €. Carte : env. 50 €. Fermé samedi midi et lundi.