

Les escapades
de
Petitrenaud

Dimanche à 12h00
rediff samedi à 12h55

→ accueil

→ recherche

→ présentation

→ recettes

Par plats

Par thèmes

→ infos diffusion

- Dernière diffusion le
dimanche 14/2

- Rediffusion le
samedi 20/2

Tous les horaires

→ web gourmand

→ forum

→ agenda

→ livres

→ Foire aux questions

- contactez-nous

L'escapade Avignon

Diffusion les 7 février 2010 à 12:00 et
27 février à 13:00 (hertzien et TNT)

Jean-Luc Petitrenaud est
invité à déguster des
recettes d'hiver à base
de truffes.

→ Plus d'infos

Voir
la vidéo

L'escapade Cuisine d'hiver

Diffusion les 14 février 2010 à 12:00 et
6 mars à 13:00 (hertzien et TNT)

Jean-Luc Petitrenaud
nous propose un
programme à base de
soupes, pâtés en croûte
et tartes aux fruits
d'hiver.

→ Plus d'infos

Voir
la vidéo



Cuisine d'hiver

👉 L'émission - Sélection d'adresses

👉 Recette

→ L'émission

Cette nouvelle escapade vous convie à découvrir quelques appétissantes recettes d'hiver. Soupes, pâtés en croûte et tartes aux fruits d'hiver sont au menu.

Notre première escale est au restaurant *L'Assiette*, chez David Rathgeber. En compagnie de son chef Thomas, il nous livre ses recettes de velouté de potiron et velouté de lentilles. Des recettes fort simples.

Pour le velouté de potiron : faites compoter, sans les jaunir, des oignons et poireaux dans du beurre. Ajoutez le potiron, bien mélanger, puis incorporez du bouillon de poule et laissez cuire environ 30 minutes.

Pour le velouté de lentilles : rincez 250 g de lentilles et faites-les cuire dans un litre de fond blanc de volailles, avec une garniture aromatique (un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte et un morceau de lard gras) et deux gousses d'ail, puis mettez en cuisson. Lorsque la préparation est à ébullition, ajoutez une branche de thym et du laurier. Avant de mixer, retirez la garniture et ajoutez beurre et crème.

La dernière soupe est un hommage à l'Auvergne : du fond de pot-au-feu, du pain rassis, du lard paysan, du chou... Hum ! Voici une émission qui débute fort bien.

Notre escapade se poursuit à la Maison Pou, célèbre charcuterie située, depuis 1830, à quelques pas du quartier de l'Etoile. Une maison de tradition dont Guy Feryn, le patron, nous fait les honneurs. Terrines de campagne, de volailles truffées, de canard, de lapin... chaud-froid de volaille, cailles farcies, canards à l'orange, aux pêches, aux olives, aux morilles... Sans oublier les pâtés en croûte (dix à douze sortes différentes), tous plus appétissants les uns que les autres : veau-jambon, canard-poivre vert, canard à l'orange, volaille truffée, ris de veau et foie gras de canard...

Dans l'arrière boutique, c'est Aurélien, son fils, qui nous livre quelques secrets de fabrication pour les pâtés en croûte. Fabriqués dans de beaux moules en cuivre étamé, de la farce à base de cochon (poitrine, gorge...) agrémentée de cognac, jus de truffes et truffes, des ris de veau poêlés et de belles tranches de foie gras précuit. Intercalez les couches de farce (bien "tapée" afin de chasser l'air), les ris de veau, le foie gras, et refermez la pâte, enlevez le surplus et décidez avant d'enfourner. Après la cuisson, attendez un quart d'heure avant d'ajouter un jus de porc, et le bonheur est assuré. Bravo les artistes !

Côté dessert, nous retrouvons Stéphane Secco, dans sa boutique du VII^e arrondissement de Paris, pour quelques tartes aux fruits d'hiver. Le produit phare chez lui, c'est la tarte aux pommes. Une pâte feuilletée saupoudrée d'un peu de poudre d'amande. Des quartiers de pommes mélangés à du sucre vergeoise. Dorez un peu, il ne reste plus qu'à enfourner et déguster.

Stéphane Secco nous régale également d'une tarte à l'orange. Mais nous ne pouvons le quitter sans évoquer, en ce jour de Fête des amoureux, la fameuse pomme d'amour.

→ La sélection d'adresses

Restaurant