

MONSIEUR



LE CHEF

Philip Chronopoulos

Palais Royal le restaurant à Paris

Ce jeune chef de 33 ans, d'origine grecque, qui fait briller son étoile sur les jardins du Palais Royal a un parcours à haut potentiel gastronomique et un palais... royal ! Après avoir achevé sa formation à l'école Paul Bocuse à Lyon, il participe à l'ouverture de L'Atelier Robuchon à Londres en 2006. L'année suivante, il intègre l'équipe d'Alain Passard à l'Arpège. Face à tous les savoir-faire du triple étoilé, il apprend à faire ses gammes. Sa cuisine est un véritable voyage au pays des potagers tant les légumes y ont de l'esprit et savent garder leur beauté naturelle même une fois cuits. Ici, l'épure est de mise partout et surtout dans l'assiette et l'Italie s'enrichit de la Grèce autour des sauces lactées et de leurs variations. Sa cuisine lui ressemble. Elle est élégante, élancée et subtile en couleur.

L'ACCORD MET / VIN

Romanée Saint-Vivant Grand Cru

Les Quatre Journaux 2018

Maison Louis Latour.

Cette cuvée mythique qu'il vaut mieux boire chez soi, vu sa rareté et son prix, dévoile une robe sombre aux reflets grenat avec des arômes de cerise épicée et de menthe. En bouche, on se laisse séduire par sa fraîcheur et ses tanins ronds sur lesquels flottent des notes de cerise et de moka. Si le premier accord se fait sur le gras du vin, le contraste ensuite s'opère sur ses tanins jeunes.

SA RECETTE

Ravioles croustillantes aux herbes lactées, châtaignes et fêta

Étape 1, les herbes et la fêta : Équeuter toutes les herbes, émincer finement les oignons frais. Dans une large casserole, faire cuire les oignons. Une fois cuits, ajouter toutes les herbes et les épinards, laisser cuire 5 mn à feu doux. Laisser égoutter dans une passoire quelques minutes. Hacher très finement. Ajouter la fêta. Mélanger à l'aide d'une spatule.

Étape 2, les châtaignes confites : Dans une casserole plate, faire confire les châtaignes dans le beurre avec l'ail et le romarin, pendant 5 heures env., à feu très doux ou au four à 100°C. Réserver. Faire réduire 500 g de crème liquide avec 200 g de bouillon de légumes et 100 g de vin jaune de moitié. Verser l'ensemble sur les châtaignes préalablement coupées en deux. Ajuster si nécessaire avec un trait de vin jaune, du sel et du poivre.

Étape 3, la pâte à raviole : Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. La laisser reposer au frigo. Étaler la pâte à l'aide d'un lamineur. La découper avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. Effectuer de petites ravioles avec deux morceaux de pâte et 18 gr de farce/pièce. Dans une poêle, faire chauffer un trait d'huile d'olive à feu moyen, ajouter les ravioles jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration. Les ravioles doivent être croustillantes. Dresser dans une assiette creuse, mettre les châtaignes, ajouter les ravioles, les herbes fraîches et râper la fêta avant de servir !



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

→ Pour l'appareil aux herbes

- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte d'aneth
- 1 botte d'estragon
- 1 botte de persil plat
- Vi botte de menthe
- 250 gr d'épinards
- 1 botte d'oignons frais
- 250 gr de fêta
- Sel, poivre
- Huile d'olive

→ Pour les châtaignes confites

- 1 kg de châtaignes
- 500 gr de beurre
- 5 gousses d'ail rose
- 3 branches de romarin

→ Pour la pâte à la raviole

- 500 gr de farine T55
- 360 gr de jaunes d'œufs
- Sel et poivre

