

Conso À table

AU MARCHÉ L'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

De délicieuses bouchées originales et simples à réaliser, pour un apéro entre amis, proposées par Yves Camdeborde, le truculent juré de la nouvelle saison de "Masterchef" sur TF1.

AU MENU

d'Yves Camdeborde

* Andouille de Guéméné,
mousseux d'oignon et radis
roses

* Îles flottantes salées,
jus de betterave, pop-corn,
ciboulette, sesame,
cacahuètes et poutargue

* Crumble de chèvre frais

PAR PHILIPPE BOÉ



PHOTOS : P. VILAVSD - D. R.

Les conseils de l'experte

“Elle s'accorde bien avec le poisson”

La différence de l'andouille (normande) de Vire, fabriquée par empiilage, dont les chaudins (boyaux de gros intestin de porc) sont coupés en lanières avant d'être empilés les uns sur les autres, l'andouille (bretonne) de Guéméné, en forme de cercles concentriques, est réalisée, elle, par enfilage : une trentaine de chaudins sont triés (du plus étroit au plus large), lavés, grattés et assaisonnés, avant d'être enroulés les uns sur les autres. Celle de l'Atelier de l'Argoat (29€/kg), proposée par Morgane Gransard*, est ensuite fumée au feu de bois, puis séchée, avant d'être cuite dans un bouillon. « Peu grasse, elle tient bien à la cuisson. Son goût de fumé s'accorde à merveille avec le poisson, les galettes de blé noir ou les pommes de terre. » (*) Breizh Café Epicerie, 111, rue Vieille-du-Temple, 75003 Paris. 01.42.71.39.44.



(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La recette

Andouille de Guéméné, mousseux d'oignon et radis

PREPARATION : 30 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 4 PERSONNES

- 12 tranches d'andouille de Guéméné de 5 mm d'épaisseur
- 2 oignons
- 10 cl de crème fleurette
- ½ botte de radis roses bien fermes
- 1 feuille de gélatine
- sel et poivre
- huile d'olive.

Le mousseux d'oignon : faites cuire les oignons à la vapeur sans les éplucher. Ils doivent être bien cuits : une pointe de couteau doit les transpercer sans problème. Épluchez-les, puis coupez-les en quatre. Dans une casserole, faites chauffer les oignons avec la crème fleurette, donnez juste un bouillon, puis ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide et égouttée. Mixez très rapidement le tout et vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez alors la cuillerée à café d'huile d'olive et passez le tout dans une passoire fine (chinois étamine). Versez cette préparation dans un siphon avec deux cartouches de gaz, secouez bien, puis conservez le tout au réfrigérateur.

La cuisson de l'andouille : dans une poêle antiadhésive, faites revenir délicatement les tranches d'andouille avec leur peau, bien à plat : elles doivent prendre une belle couleur, offrir un joli croustillant et adopter une forme de cône. Égouttez-les sur du papier absorbant.

La finition : lavez et taillez les radis roses en fines lanières. Remplissez ensuite chacun des cônes d'andouille avec un peu de mousseux d'oignon, puis recouvrez-les de julienne de radis roses.

Le conseil du chef : il est indispensable d'utiliser de l'andouille de Guéméné pour cette recette, car c'est vraiment la seule qui prenne une forme de cône lorsqu'on la poêle.



Et avec ça ?

Un blanc moelleux et vif à la fois comme la cuvée Les Premières Grives 2012* du domaine du Tariquet. Récolté en légère surmaturité en octobre, le gros manseng confère des notes gourmandes et exotiques à cette cuvée. Bien équilibrée entre fraîcheur et suavité, elle se marie aux notes fumées de l'andouille dans un bel accord sucré-salé. 6,95 €, cavistes. M. G.

L'andouille de Guéméné au resto

AVEC DES LANGOUSTINES. Dominant Clermont-Ferrand, ce restaurant étoilé est aménagé dans un hôtel Art déco. Wilfrid Chaplain y signe une cuisine d'une grande sobriété à l'image des langoustines bretonnes rôties, accompagnées d'un sabayon au jus de nage, d'une crème de riz noir, d'andouille de Guéméné juste snackée et une lie de vin aux épices (32 €). Le Radio, 43, av. Pierre-et-Marie-Curie, 63400 Chamalières. 04.73.30.87.83.

AVEC DES PIEDS DE PORC. Vincent David, Breton originaire de Saint-Brieuc, innove avec des mariages terre et mer. Mais il a aussi gardé de son illustre prédécesseur Bernard Rambaud quelques grands classiques comme le homard à la tête de veau façon ravigote ou le kuign patatez (gâteau de pommes de terre) à l'andouille de Guéméné et au pied de porc (27 €). Le Pressoir, 7, rue de l'Hôpital, 56890 Saint-Avé. 02.97.60.87.63.

AVEC DE LA DAURADE ROYALE. Derrière les volets bleus de ce restaurant breton au charme désuet se cache une cuisine traditionnelle. Produits du marché et poissons frais y règnent en maîtres, à l'image du filet de daurade royale rôti à l'andouille de Guéméné (22 €). Les Ajoncs d'or, 1, place de l'Hôtel-de-Ville, 29930 Pont-Aven. 02.98.06.02.06.