Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 12

Rubrik: Gastronomie : cuisine de fête avec Philippe Guignard

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

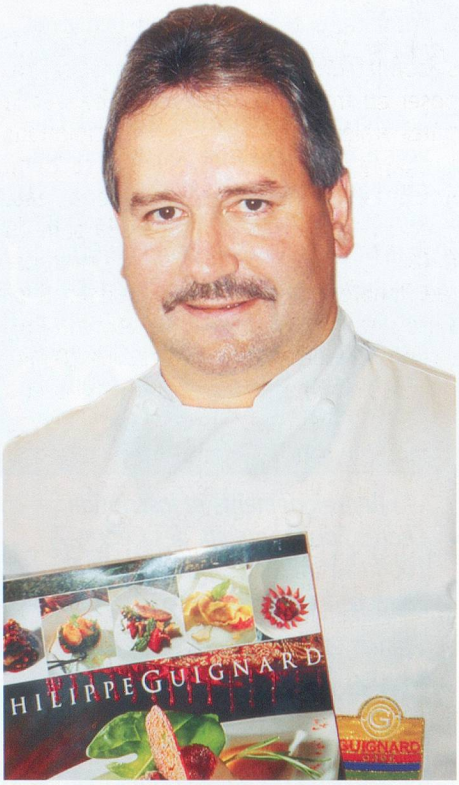
Download PDF: 07.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Cuisine de fête

avec Philippe Guignard

Philippe Guignard multiplie les talents. Non content de diriger trois établissements à Orbe, La Bréguettaz et au Brassus, voici qu'il publie un ouvrage dans lequel il confie ses secrets.



J.-R. P.

Pour fêter la sortie de son ouvrage dans les locaux de son éditeur, Philippe Guignard arborait une veste immaculée, frappée à son nom. Visiblement plus à l'aise au milieu de ses casseroles que dans une réception officielle. «C'est un gros moment d'émotion!», avouait-il en découvrant l'imposant bouquin dans lequel il dévoile ses secrets.

Dans cet ouvrage richement illustré par le photographe Pierre-Michel Delessert, priorité a été donnée aux recettes simples, aisément réalisables par les ménagères. «Il faut que ce soit comme le livre, simple, beau et bon, dit Philippe Guignard. J'ai toujours eu du plaisir à découvrir des recettes, dans les livres de cuisine. Je souhaite que les lecteurs en aient autant avec celui-ci.»

L'équipe qui a réalisé ce livre a travaillé durant toute une année. L'ouvrage est d'ailleurs conçu en huit chapitres autour du thème de la fête. La fête des beaux jours, la fête de l'automne, la fête de l'hiver, mais aussi la fête des épices ou la fête des mers. Près de cent cinquante recettes ont été élaborées par le chef à l'intention des gourmets, amateurs de bonne chère. Certaines sont très simples, comme la tomate à la salade de pommes de terre, d'autres plus sophistiquées, comme les ravioles de saint-pierre au basilic.

C'est évidemment au chapitre des desserts que Philippe Guignard donne toute la mesure de son talent. L'énoncé des recettes suffit à faire venir l'eau à la bouche: «Miroir d'or aux deux chocolats, arabesque d'ananas et crème coco, mangue caramélisée aux cinq poivres...» On en passe et des meilleures.

Pour votre plaisir, nous avons choisi quatre recettes de fête simples à réaliser.

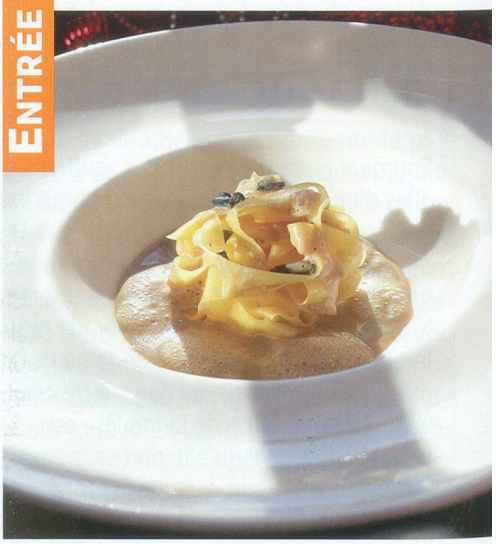
J.-R. P.

›› **A lire:** *Fête-le vous-même, recettes et menus sucrés-salés,* Philippe Guignard, Editions Favre.

Tagliatelles aux truffes fraîches

Pour 4 personnes

ENTRÉE



Ingrédients: 100 g de truffes fraîches en julienne, 1 dl de jus de truffe, 500 g de farine fleur, 3,5 dl de jaunes d'œuf, 1,5 dl d'eau, 1 pincée de sel, 1 pointe de safran en poudre, 1 cs d'huile d'olive.

Sauce: 5 dl de crème à 35%, 3 dl de fond de volaille, 1 dl de porto, 50 g de beurre, 4 brins de cerfeuil.

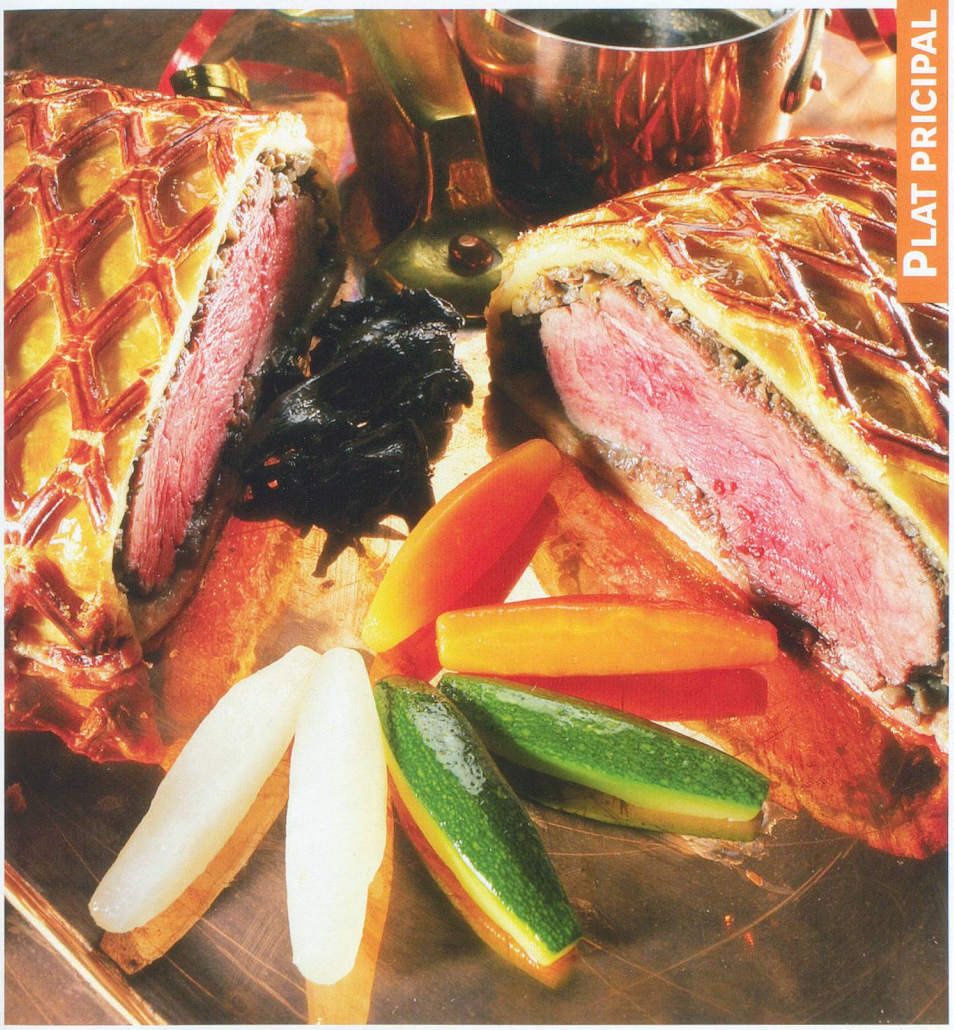
Préparation: (tagliatelles) 2 h avant le service. Mélanger les ingrédients, farine, eau, jaunes d'œuf, sel et safran. Pétrir, laisser reposer en boule au frais après avoir emballé la pâte d'un film alimentaire pour éviter le dessèchement. Abaisser la pâte et découper en lanières. Plonger les tagliatelles dans de l'eau salée additionnée d'huile d'olive. Laisser cuire 2 min, égoutter.

Sauce: réduire le porto et le fond de volaille de moitié, incorporer la crème. Réduire encore de moitié. Rectifier l'assaisonnement, réserver.

Finition et dressage: tiédir la julienne de truffes au beurre. Ajouter une noix de beurre à la sauce. Incorporer le jus de truffes, chauffer, passer au mixeur et dresser l'émulsion mousseuse obtenue tout autour des tagliatelles. Parsemer la julienne de truffes, décorer de cerfeuil.

Filet de bœuf en croûte

PLAT PRICIPAL



Photos: Pierre-Michel Delessert

Pour 4 personnes

Ingrédients: 200 g de pâte feuilletée + 60 g de pâte pour le décor, 2 jaunes d'œuf, 200 g de duxelles de champignons hachés, étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote émincés, 500 g de filet de bœuf paré, 100 g de cornes d'abondance sautées au beurre, 36 pièces de légumes tournés (carotte, rave, courgette), 50 g de beurre, 3 dl de sauce au pinot noir, 50 g de beurre, sel et poivre.

Préparation: la veille, poêler le bœuf assaisonné sur toutes les faces et laisser reposer au froid. Le jour même: abaisser la pâte, étaler les duxelles de champignons sur la pâte en laissant une bande de 3 cm. Rouler le filet dans la pâte et coller à l'eau. Dorer au jaune d'œuf. Disposer la pâte du décor, l'appliquer sur la première pâte dorée. Redorer au jaune d'œuf et laisser reposer au frais 15 min. Dorer à nouveau. Préchauffer le four à 220 degrés et cuire 20 min. Cuire les légumes à l'eau salée, les passer à la poêle au beurre, assaisonner et réserver. Chauffer la sauce au pinot noir, incorporer le beurre, rectifier l'assaisonnement. Chauffer les cornes d'abondance.

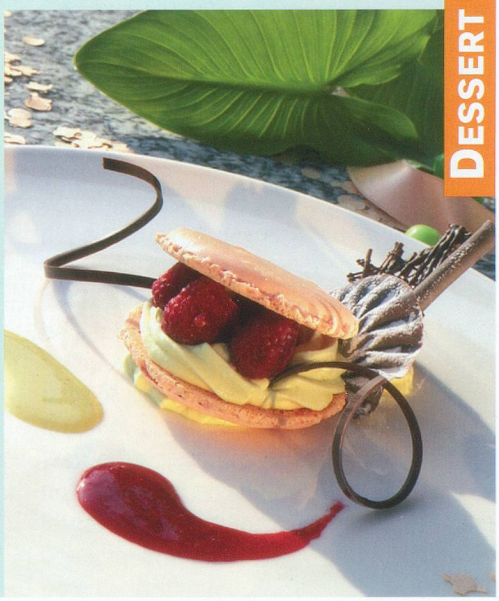
Finition et dressage: dresser le filet en croûte sur le plat de service, présenter puis trancher. Servir les légumes, les cornes d'abondance et la sauce. Accompagner d'un gratin dauphinois ou de pommes boulangères.

Macaron framboisé et crème pistache

Pour 4 personnes

Ingrédients: 1 cc de confiture de framboise, 75 g de poudre d'amande, 110 g de sucre glace, 50 g de blanc d'œuf, 12 g de sucre, coulis de framboise, sauce pistache, crème vanille, 20 g de pâte de pistache (commerce), 200 g de framboises, menthe fraîche et chocolats divers.

Préparation: monter les blancs en neige avec le sucre. Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs en neige et la confiture. Dresser cette masse en palais sur une feuille de papier de cuisson. Mettre au four préchauffé à 180 degrés durant 15 à 20 min. Surveiller la cuisson. Mélanger la crème vanille et la pâte de pistache.

Dressage: déposer un macaron, le recouvrir de crème pistache et quelques framboises, puis recouvrir d'un second macaron. Napper de cordons de sauce pistache et de coulis de framboise. Décorer de chocolats et de feuilles de menthe.

DESSERT