



ALAIN DUCASSE présente une recette de Sven Fuhrmann

Tartare de pot-au-feu



> POUR **4** PERSONNES

- > 500 g de paleron
- > 1 carotte
- > 1 oignon
- > 1 céleri branche
- > 1 poireau
- > ¼ de botte de coriandre
- > Thym, laurier
- > Sel, poivre
- > 30 g de moutarde à l'ancienne
- > 1 jaune d'œuf
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive
- > Fleurs décoratives

PRÉPARATION

- 1.** Épluchez l'oignon et plongez-le avec la viande, le thym et le laurier dans de l'eau froide dans une grande casserole. Mettez à cuire 3 h.
- 2.** 40 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les autres légumes épluchés et nettoyés préalablement. À la fin de la cuisson, retirez les légumes et la viande, laissez réduire le bouillon

à petit feu et de moitié (30 min environ) assaisonnez avec sel et poivre.

- 3.** Quand la viande et les légumes ont refroidi, coupez-les en petits dés, incorporez la moutarde à l'ancienne,

L'ASTUCE DE SVEN FUHRMANN

Avec les restes du tartare, faites des tartines de pain de campagne, grillées à l'huile d'olive, et dégustez avec une salade verte. Ou bien encore coupez 2 tomates, 1 oignon et le reste du paleron en petits dés et poêlez-les ensemble, salez, poivrez, ajoutez quelques feuilles de basilic frais émincées, servez avec des tagliatelles et du fromage râpé.

la coriandre hachée, l'huile d'olive et le jaune d'œuf, assaisonnez avec sel et poivre.

- 4.** Dressez le tout dans une assiette avec le bouillon tiède. Vous pouvez également dresser le tartare dans une lamelle de courgette grillée à l'aide d'un emporte-pièce. ▶

FREDERIC ALBERT

[...]

L'Estelle en Camargue

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « À 2 km des plages des Saintes-Maries-de-la-Mer, ce refuge pour amoureux de la nature a le privilège d'avoir la Camargue sauvage pour décor. Au cœur d'un domaine de 3 ha, cet hôtel s'organise autour de son étang que surplombent une belle piscine à débordement et une terrasse confortable. La cuisine aux accents du sud de Sven Fuhrmann traduit son respect des produits. Savoureuse et simple, elle s'affirme dans la franchise des goûts. » Menus à partir de 45 €. Chambres à partir de 250 €.

> D 38, route du Petit-Rhône, lieu-dit Dromar, 13460 Les Saintes-Marie-de-la-Mer. Tél. : 04 90 97 89 01. www.chateauxhotels.com.



CHATEAUX & HOTELS COLLECTION