

# Le Petit Bordelais

## Nos talents CUISINE



Le choix de Marie-Sophie

AVEC LES PREMIERS FROIDS,  
ON A ENVIE DE PETITS PLATS QUI FLEURENT  
BON LE TERROIR. LE JEUNE CHEF PHILIPPE PENTECÔTE  
A CONCOCTÉ POUR NOUS UN MENU DE SAISON,  
COMPOSÉ DE RECETTES PUISÉES DANS SES SOUVENIRS D'ENFANCE.  
À VOUS DE JOUER PUISQU'IL VOUS LIVRE SES SECRETS !

PHOTOS : JEAN-FRANÇOIS MALLET

## Les recettes d'automne D'UN CHEF

### ITINÉRAIRE

Après une formation auprès des plus belles maisons parisiennes (de Casa Olympe à Drouant en passant par Dodin Bouffant, Michel Rostang et Le Grand Véfour), Philippe Pentecôte obtient sa première étoile Michelin au Relais de Sèvres, en 2002. En mars 2008, le jeune chef décide d'ouvrir son propre restaurant afin d'exprimer ses talents en toute liberté.

Tous les jours, menu à 29,10 € :  
entrée, plat, dessert.

Pour les petits budgets, menu  
express à 16,75 € le midi :  
plat et dessert.

Le Petit Bordelais,  
22, rue Surcouf, 75007 Paris,  
tél. 01 45 51 46 93,  
[www.le-petit-bordelais.fr](http://www.le-petit-bordelais.fr)

Philippe Pentecôte dans  
son restaurant parisien,  
Le Petit Bordelais.





# Le Petit Bordelais



La poire rôtie et son cornet sont dressés sur un fond de caramel.

## POIRE RÔTIE À LA FÈVE DE TONKA

DESSERT POUR 4 PERSONNES

◆ Préparation 20 mn ◆ Cuisson 1h 20 environ

- 4 belles poires (williams, conférence)
- 1 L DE SIROP : 500 g de sucre, ½ litre d'eau
- ¼ de fève de tonka,
- CARAMEL : 2 dl de crème liquide
- 200 g de sucre
- 80 g de fleur de sel
- LA CRÈME À LA FÈVE DE TONKA : ¼ de fève de tonka, • 30 g de beurre, • 50 g de crème liquide
- 4 minicornets

1. Faites cuire les poires épluchées dans le sirop sans ébullition 30 mn.

2. Égouttez à froid, puis dans une sauteuse, nappez-les légèrement de caramel.

3. Glissez-les au four de 30 à 40 mn, à 220 °C (th. 7/8). Toutes les 5 mn, arrosez-les de leur liquide de cuisson.

4. À la fin de la cuisson, creusez un trou pour placer le cornet.

**Caramel.** Mouillez légèrement le sucre et mettez-le en cuisson rapidement dès l'obtention du caramel. Ajoutez hors du feu et doucement la crème et la fleur de sel. Reportez à ébullition de 4 à 5 mn et laissez refroidir.

**Crème.** Râpez la fève dans la crème liquide et montez-la en chantilly.

**À SAVOIR :** la fève de tonka se trouve en supermarchés et épiceries fines et peut être remplacée par de la cannelle ou de la vanille.

DÉLICAT - ABORDABLE



# Le Petit Bordelais

Nos talents  
CUISINE

## CIVET DE SANGLIER

PLAT POUR 4 PERSONNES ♦ Préparation 20 mn ♦ Cuisson 6 h environ

- 1,2 kg de sauté de sanglier (épaule) coupé en morceaux de 70 à 80 g
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 100 g de champignons de Paris, petit calibre
- 1 citron
- 100 g de lardons
- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 4 échalotes
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerée à café de concentré de tomate
- 1 litre de fond clair de veau (maison ou préparé)
- huile
- Sel et poivre



Un syrah ou un madiran.

PAIN : baguette.



1. Chauffez l'huile dans une cocotte en fonte, ajoutez les morceaux de sanglier légèrement salés et laissez jusqu'à obtention d'une coloration caramel.
2. Émincez l'échalote, l'oignon, épluchez les carottes, taillez-les en cubes. Ajoutez-les à la viande. Réalisez une coloration couleur caramel et, à la fin, ajoutez le concentré de tomate.
3. Mouillez le tout de vin rouge. Faites bouillir et enflammez l'alcool avec une allumette.
4. Dès que l'alcool ne flambe plus, couvrez l'ensemble de la viande complété de son bouquet garni, des gousses d'ail et du fond clair de veau.
5. Cuire au four à 170 °C (th. 5/6), afin d'obtenir de très légers bouillonnements (temps de cuisson : de 4 à 5 h).
6. Décantez la viande à chaud. Réservez-la dans un plat recouvert d'un film alimentaire. Passez la



FACILE - ABORDABLE

sauce au mixer, puis au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.

7. Redonnez 30 mn de cuisson en cocotte, sans ébullition, à la viande et à la sauce.

### Garniture

1. Lavez les champignons avec un jus de citron, rincez-les à l'eau. Cuisez-les 15 mn dans un verre d'eau salée. Égouttez.

2. Faites-les revenir à la poêle avec du beurre jusqu'à coloration.

3. Faites revenir les lardons jusqu'à coloration.

4. Servez viande et garniture dans un plat creux.

Accompagnement : des pâtes fraîches

## CRÈME DE GIROLLES

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES ♦ Préparation 15 mn ♦ Cuisson 40 mn

FACILE - UN PEU CHER



- 600 g de girolles, petit calibre
- 1 petit oignon
- 2 échalotes
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre
- 0,75 l de bouillon de poule
- 0,5 l de crème liquide
- 1/5 botte de ciboulette
- Sel et poivre du moulin



Vin blanc, bourgogne.

PAIN : au levain.



1. Ôtez le restant de terre des pieds des girolles. Lavez-les jusqu'à obtention d'une eau claire. Réservez 160 g.

2. Coupez en morceau les girolles. Faites-les revenir au beurre dans une casserole. Dès l'apparition d'une légère coloration, ajoutez oignon et échalotes ciselés (5 mn environ).

3. Ajoutez le bouillon de poule, puis la gousse d'ail et le bouquet garni. Salez. Cuisez à frémissement pendant 15 mn.

4. Retirez le bouquet garni, et mixez le tout.

5. Au dernier moment, ajoutez la crème liquide dans la crème de girolles.

### Dressage

1. Chauffez la poêle avec un morceau de beurre et dès l'obtention du beurre noisette ajoutez les 160 g de girolles que vous avez réservés.

2. Terminez la cuisson sur un feu moyen, 10 mn environ. Saupoudrez de ciboulette ciselée.

3. Déposez-les dans une assiette creuse et chaude et versez par-dessus la crème de girolles.

