



c'est la saison

UN CHEF, UN PLAT, UN VIN

Pour le réveillon, Denny Imbroisi rend hommage à l'escargot, un plat de terroir chic qui s'harmonise parfaitement avec les notes d'un riesling grand cru. TEXTE HÉLÈNE PIOT



© MISKIN PHOTOGRAPHY

LE CHEF

Denny Imbroisi, 28 ans. Ce Calabrais révélé par Top Chef en 2012 a appris la cuisine française auprès de grands noms : Mauro Colagreco (Mirazur, à Menton), William Ledeur (Ze Kitchen Galerie, à Paris), et l'équipe d'Alain Ducasse au Jules Verne, le restaurant de la tour Eiffel. Au printemps dernier, il a ouvert son propre établissement – Ida –, à Paris, où ses origines italiennes s'épanouissent avec maestria.

LE VIN

Un riesling grand cru Rangen 2011

de Wolfberger. « Il a une acidité importante et une délicate amertume que je recherche souvent quand je fais la cuisine. Ses notes de menthe poivrée et d'eucalyptus rappellent les herbes qui composent le plat. Ses notes d'agrumes sont un clin d'œil à l'Italie, comme la polenta. J'adore cet accord mets-vins, qui fonctionne aussi avec un autre riesling : le grand cru Hengst 2014, également chez Wolfberger. Les puissances s'équilibrent, c'est magnifique. »



Escargots au beurre noisette, herbes sauvages et velouté de fanes de radis-citronnelle

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 1 H

180 g d'escargots déjà cuits • 30 g de beurre • Persil plat haché • Sel, poivre.

POUR LE VELOUTÉ

250 g de fanes de radis lavées • 5 bâtons de citronnelle • Huile d'olive extra-vierge • 500 ml de crème liquide.

POUR LA PELOUSE D'HERBES SAUVAGES

• 200 g de chapelure blanche de pain • 50 g de roquette sauvage • 50 g de basilic • 50 g de persil plat.

POUR LE DRESSAGE

100 g de barbe-de-capucin • 1 barquette de pousses d'ail • Dés de polenta cuite.

LE VELOUTÉ

● Coupez finement la citronnelle et les fanes de radis. Faites revenir les tronçons de citronnelle dans une casserole avec de l'huile d'olive extra-vierge, ajoutez-y les fanes et faites cuire le tout à feu doux avec la crème et du sel pendant 1 h. Après ce temps, mixez jusqu'à obtenir un velouté homogène et de bonne consistance.

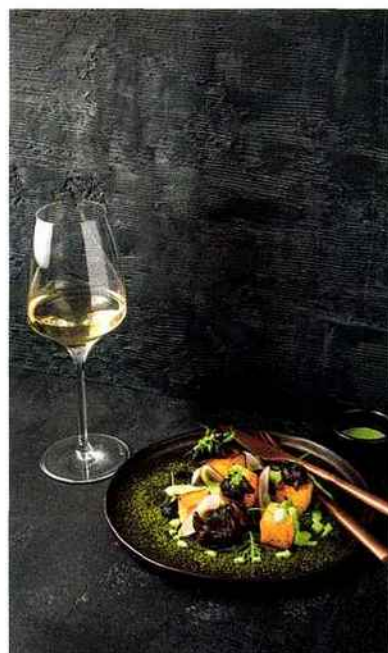
LA PELOUSE D'HERBES SAUVAGES

● Lavez et séchez la roquette, le basilic et le persil plat. Mixez la chapelure blanche avec toutes les herbes.

● Ajoutez un peu de sel à cette chapelure verte bien mixée et laissez-la sécher sur un plateau.

LES ESCARGOTS

● Préparez un beurre chaud couleur noisette, faites revenir les escargots



© DR

pendant 15-20 secondes et assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et un peu de persil haché.

LE DRESSAGE

● Dans une assiette, disposez la chapelure verte comme une pelouse, ajoutez les escargots et mettez des pointes de barbe-de-capucin et de pousses d'ail en décoration, ajoutez quelques dés de polenta rissolés. Servez avec le velouté de fanes de radis-citronnelle ■

LE PLAT

Des escargots au beurre noisette, pelouse d'herbes sauvages et velouté de fanes de radis-citronnelle. « J'ai découvert les escargots en France, je ne savais même pas que ça se mangeait ! Cette chair, qui n'est ni viande ni poisson, me fascine. Il y a un enchaînement naturel entre coquille, coquillage, iode, minéralité... J'ai voulu recréer une pelouse même si on est en plein hiver, avec un contraste de couleurs très vif entre la polenta dorée, les herbes très parfumées et les escargots plus sombres. La fête est dans l'assiette. »