

La recette du Chef Jérôme Artiguebere



La recette du Chef Jérôme Artiguebere

Dans le cadre du festival Bouche à oreille, samedi 5 octobre, au hall de la maison du tourisme, le Chef Jérôme Artiguebere, chef à La Bastide en Gascogne à Barbotan-les-Thermes, a révélé une de ses recettes, si appréciées par les gastronomes qui se rendent dans ce restaurant prestigieux.



C'est dans un hall comble que le Chef a fait sa démonstration culinaire.



Le Crumble de coing confit au cacao et une chantilly au chocolat pour 10 personnes.

Confit de coing : Coing 1 kg, sucre 0,600 kg, eau 20cl, citron 1pce, orange 1pce

Crumble cacao : Beurre 100gr, farine 100gr, sucre 100gr, poudre d'amande 60gr, cacao en poudre 20 gr. Chantilly chocolat : Chocolat noir 70% Min 100gr, crème liquide 35% 300gr

Confit de coing : Laver et frotter les coings (nous conservons la peau), les couper en petits quartiers, enlever le cœur et les pépins (ne pas les jeter) et les réserver dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne noircissent. Mettre les cœurs et les pépins dans une gaze ou un petit torchon, refermer avec une ficelle pour former une bourse. Cela servira à récupérer la pectine (gélifiant) contenue dans les pépins. Mettre à cuire les coing avec l'eau et le sucre (le même poids que les coings) et les pépins à feu doux pendant 1 h 30 environ, surveiller la cuisson et remuer de temps en temps. Une fois cuits, laisser refroidir les coings dans leur jus et râper une orange quand c'est encore tiède pour faire infuser les zestes.

Crumble cacao : Laisser le beurre à température ambiante pour qu'il devienne pommade, puis mélanger tous les ingrédients à la main pour avoir une pâte homogène. Réserver au frais.

Chantilly au chocolat : Dans un saladier, couper très finement le chocolat, puis verser la crème frémissante dessus. Laisser refroidir et réserver au frais (il est nécessaire de faire cette crème la veille). Ensuite, il suffit de monter cette crème comme une chantilly.

Disposer les coings confits (bien égouttés) au fond d'un plat allant au four, disposer le crumble émietté sur le dessus, puis enfourner dans un four préalablement chauffé à 180 C°.

Laisser refroidir avant de servir. Accompagner avec la crème chantilly au chocolat que vous pouvez saupoudrer de cacao pour renforcer le goût.

Max Dumolie, maître chai du Domaine de Sandemagnan, qui accompagnait Jérôme Artiguebere, a conseillé au public d'accompagner le crumble d'un Armagnac de 1975 du Domaine de Sandemagnan :



« Notre 1975 est un armagnac de couleur ambrée très soutenue dominé par des arômes finement épicés et des notes de vanille et de pain grillé. Intense et puissant, il se distingue par son expression aromatique dominé par des saveurs finement boisées avec une bonne longueur en bouche. »