

Tout le sel d'un réveillon

FRANÇOISE BARBIN-LÉCREVISSE
L'auteur culinaire propose trois mets salés, réalisés à partir de produits des deux Charentes. Vite au marché !

À TABLE Toute la semaine, en ces périodes de fêtes et de réveillons, « Sud Ouest » se penche sur des mets locaux, leur production et leur économie. Au-delà du goût et de la richesse des tables du cru, nous partons à la rencontre de ceux qui fabriquent ou mettent en valeur ces denrées d'exception

SÉVERINE JOUBERT

Françoise Barbin-Lécrevisse, auteur de livres culinaires installée à Sainte-Lheurine, chroniqueuse radio et télévision, invitée régulière des salons littéraires des deux Charentes, assemble avec passion l'art du partage et de la cuisine.

C'est donc sans hésiter une seconde qu'elle a accepté d'offrir aux lecteurs de « Sud Ouest » trois recettes salées aux parfums de la Charente et de la Charente-Maritime.

Sa première inspiration est allée à la betterave crapaudine, produite autour de chez elle [lire ci-dessous]. Et elle le jure : « Je ne me suis pas installée à Sainte-Lheurine pour la crapaudine mais il se trouve qu'elle

est produite là ! », rit-elle, tout à son émerveillement gustatif sur ce légume « assez allongé, un peu ridé et très goûteux. Crue, la crapaudine est très intéressante. Et c'est en ce moment qu'elle se cultive », s'enthousiasme Françoise Barbin-Lécrevisse, qui invite les curieux des papilles à essayer cette betterave.

Un repas de fête avec de la volaille ? Oui ! Mais avec un poulet de Barbezieux que la cuisinière rappellera à son terroir avec une marinade relevée d'un soupçon de pineau blanc et de cognac, deux boissons auxquelles elle a consacré avec succès plusieurs ouvrages.

Et parce que le réveillon est un moment exceptionnel, Françoise Barbin-Lécrevisse s'est tournée vers les produits de fête que sont la saint-jacques, le caviar et la truffe, trois produits parfaitement charentais.

En habituée des grandes tablées, Françoise Barbin-Lécrevisse vante le côté « pratique » de la terrine de saint-jacques qui « peut être préparée en avance, à l'exception de la chantilly qu'on fera plus tard. Le caviar et la saint-jacques, c'est un accord merveilleux. »

Il ne reste plus de temps à perdre.



Françoise Barbin-Lécrevisse dans sa cuisine à Sainte-Lheurine. PHOTOS FRANÇOISE BARBIN-LÉCREVISSE



La betterave, fraîche, sucrée et légère



Saint-jacques et caviar (ou truffe sur la photo), un mariage royal

Tartare de betterave crapaudine

■ MISE EN BOUCHE Pour environ 10 petites verrines

PRÉPARATION Mixer en très petits dés 280 à 300 grammes de betterave crapaudine crue, soigneusement épluchée, lavée, séchée, coupée en morceaux avec ½ cuillère à café de sel fin, deux cuillères à soupe de vinaigre de Pineau, 70 grammes d'huile vierge de tournesol, poivrer à son goût puis ajouter 35 grammes d'échalote épluchée et ciselée. Placer au réfrigérateur en verrines jusqu'au moment de servir.

DES INFOS SUR LA CRAPAUDINE Actuellement, c'est la pleine saison. Elle se cultive dans quatre communes de Charente-Maritime autour de

Sainte-Lheurine (qui produit près de 80 % de la production française)

QUELQUES PRODUCTEURS

Betterave crapaudine : sur les marchés en général mais aussi auprès du producteur Gérard Archambaud à Sainte Lheurine. Tél. 06 12 53 88 34.

Vinaigre de pineau : épicerie fines et conserverie François Fleuriot à Rouillac (Charente). Tél. 05 45 21 72 75

Huile vierge de tournesol : la Ferme santone à Saintes. Tél. 05 46 93 61 14 ; Gaël et Joël Goulevant. Tél. 06 07 17 40 30 ; les Paysans moulinsiers des estuaires charentais. Tél. 05 46 05 77 84.

Terrine de st-jacques, chantilly de caviar

■ ENTRÉE Pour six à huit personnes avec une terrine de 9 x 19 centimètres.

LES INGRÉDIENTS 180 à 200 grammes de filets de merlan (sans peau ni arête) coupés en morceaux, 250 grammes de noix de saint-jacques (100 et 150 grammes de noix séparées, un peu de corail en plus), un gros œuf, 15 centilitres (150 grammes) de crème liquide entière très froide, sel fin, poivre moulu.

LA PRÉPARATION Préchauffer le four à 210° (thermostat 7). Mixer les filets de merlan et 100 grammes de noix de saint-jacques (sans corail) avec ½ cuillère à café de sel fin (4 grammes) et un peu de poivre.

Ajouter l'œuf en mixant puis la crème par petites quantités en continuant de mixer jusqu'à obtention d'une mousse fine. Émincer les 150 grammes de noix de saint-jacques (et un peu de corail). Tapisser le moule de papier cuisson et le remplir en alternant couches de mousseline, saint-jacques et corail émincés. Enfourner en couvrant de papier aluminium pendant trente-cinq à quarante minutes. Laisser reposer quelques minutes avant de démouler, laisser refroidir, envelopper de papier film et mettre au froid jusqu'au moment de servir (trois à quatre jours avant si possible). Servir avec une chantilly (en fouettant 15 centilitres de crème liquide entière très froide avec un peu de sel) et en pla-

çant sur le dessus 30 à 40 grammes de caviar (ou 20 à 25 grammes de truffes hachées finement au couteau).

QUELQUES PRODUCTEURS

Saint-jacques : sur les marchés et poissonnerie Labatud (Saintes), marchés de Jonzac et Saintes. Tél. 06 70 04 79 77 ; Poissonnerie Penhouet, marchés de Jarnac (Charente), Saint-Jean-d'Angély.

Caviar : Sturgeon. Tél. 05 57 34 45. Pisciculture : Yann Lafond à Gensac-la-Pallue (Charente). Tél. 05 45 35 96 50.

Truffes : sur les marchés ou le marché aux truffes de Jarnac (Charente).