

# n charentais

## Nina Métayer, la reine des choux est Rochelaise

Chef pâtissier chez l'étoilé Jean-François Piège, elle propose son chou d'hiver

Agée de 27 ans, Nina Métayer trace son sillon à vitesse grand V dans l'univers ultra-concurrentiel des grands pâtissiers. Finaliste en 2015 de l'émission télé de France 2, « Qui sera le prochain grand pâtissier ? », la Rochelaise travaille en effet depuis septembre dernier aux côtés du cathodique et chef double étoilé Michelin Jean-François Piège. Elle occupe en effet le poste de chef pâtissier au Grand Restaurant de la rue d'Aguesseau, à Paris.

### Un soupçon de cognac

Pour « Sud Ouest », Nina Métayer – qui vient de publier un livre sur les choux, dans la collection « Les Étoiles de la pâtisserie » – sa version du chou couleur Poitou-Charentes. Une merveille à base de fruits d'hiver et de cognac. Léger, élégant et facile à réaliser. À vos fourneaux !  
**Pierre-Emmanuel Cherpentier**



Nina Métayer a été finaliste de l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ».

PHOTO DR



Les rillettes de volaille, parfaites en amuse-bouche

## Astuces autour de la volaille

■ **BOUILLON DE VOLAILLE** Préparer le bouillon de volaille avec la carcasse en la faisant bouillir pendant environ une heure avec une carotte, un navet et un oignon émincés ainsi que du thym, du laurier et du poivre en grains. Le filtrer et prélever la quantité nécessaire pour la fricassee.

■ **RILLETES DE VOLAILLE** Réaliser des « rillettes de volaille » qu'il sera possible ensuite de servir en amuse-bouche : détacher toute la chair de la carcasse, l'écraser à la fourchette, lui ajouter du bouillon pour lier, sel, poivre, quatre-épices et mettre, enfin, en petite terrine au frais.

### FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE

Avec le foie de la volaille, préparer un « fondant de foie de volaille » à servir en amuse-bouche : faire raidir le foie de la volaille fermière dans un peu de beurre bien chaud, ajouter 30 grammes de cognac et pineau mélangés à parts égales et faire réduire jusqu'à une bonne moitié. Retirer le foie dans un mixer, ajouter le déglacage réduit, 20 grammes de beurre froid et mixer. Continuer de mixer en ajoutant au fur et à mesure des parcelles de beurre (jusqu'à, au minimum, le même poids que celui du foie au départ). Faire prendre au froid ce fondant dans un petit ravier jusqu'au moment de servir.

## Le chou aux saveurs d'hiver

### ■ INGRÉDIENTS

**LA PÂTE À CHOUX** 125 grammes de lait (12,5 centilitres), 125 grammes d'eau (12,5 centilitres), 5 grammes de sel, 25 grammes de sucre, 110 grammes de beurre, 140 grammes de farine, 225 grammes d'œufs (soit quatre œufs).

**POUR LE CRAQUELIN** 50 grammes de beurre pommade, 65 grammes de sucre cassonade, 50 grammes de farine.

**POUR LA CHANTILLY MARRON COGNAC** 600 grammes de crème liquide entière, 200 grammes de crème de marron, 80 grammes de Cognac (8 centilitres).

**POUR LE MONTAGE** 12 mandarines, une boîte de marrons au sirop ou glacés.

**PRÉPARATION** Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre, puis verser la farine en une fois. Mélanger énergiquement et dessécher la pâte deux minutes environ. Incorporer progressivement les œufs battus à l'aide du batteur à la feuille ou à la main avec une spatule. Dresser les choux à la poche munie d'une douille unie de 12 mm de diamètre.

**LE CRAQUELIN** Mélanger tous les in-

grédients, étaler la préparation entre deux feuilles de papier cuisson de façon à obtenir une épaisseur fine et régulière. Placer au congélateur dix minutes, puis détailler des ronds plus grands que les choux avec un emporte-pièce et les déposer dessus. Mettre les choux au four vingt-cinq minutes environ à 180°.

### LA CHANTILLY MARRON COGNAC

Monter ensemble la crème liquide et la crème de marron dans une cuve bien froide au batteur, puis ajouter délicatement le cognac avec une maryse. Préparer les segments de mandarines. Les peler à vif avec un couteau bien aiguisé en veillant à supprimer la peau blanche. Lever ensuite chaque segment.

**LE MONTAGE** Une fois les choux refroidis, avec un couteau-scie, couper le dessus des choux. Dans le fond de chaque chou, déposer deux segments de mandarine et un morceau de marron, 1/4 à 1/2 marron selon la taille du fruit et du chou. Avec la poche et une douille cannulée, recouvrir en réalisant une jolie rosace de crème chantilly marron cognac. Décorer deux segments de mandarine avec quelques éclats de marron. Terminer en recouvrant avec le chapeau du chou. Il est possible d'ajouter une pointe de feuille d'or.



À la fois aérien et gourmand ce chou hivernal. PHOTO DR



Fricassée avec le poulet de Barbezieux, la Rolls Royce départementale de la volaille

## Poulet de Barbezieux à l'impériale

■ **PLAT PRINCIPAL** Pour six à huit personnes

**INGRÉDIENTS** Un poulet de Barbezieux ou une belle volaille fermière (de 2 kilos environ) coupée en morceaux, ½ litre de bouillon de volaille, 100 grammes de foie gras cuit de canard en morceaux, sel fin, poivre moulu, huile, beurre.

**POUR LA MARINADE** Un navet et un carotte (petits) émincés, un gros oignon émincé, un petit morceau de céleri-rave émincé, un petit bouquet de persil, 10 centilitres de pineau blanc, 15 centilitres de cognac.

Dans une boule à épices : quatre à cinq branches de thym, deux

feuilles de laurier, cinq clous de girofle, dix grains de poivre noir, cinq baies de genièvre.

**LA PRÉPARATION** Mettre les morceaux de volaille à mariner avec tous les ingrédients de la marinade vingt-quatre heures avant la cuisson, en gardant au frais et en remuant de temps en temps. Au bout du temps de marinade, égoutter les morceaux et les colorer dans un mélange réalisé à base de moitié de beurre et moitié d'huile ou dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Mettre les morceaux de volaille dorés dans une cocotte avec les éléments de la marinade, porter à feu vif et réduire en remuant. Saler et poivrer. Ajouter ½ litre de

bouillon de volaille, couvrir et faire mijoter à feu doux trente-cinq à quarante minutes en remuant de temps en temps. Enlever la boule à épices, sortir la volaille, la tenir au chaud et passer le contenu de la cocotte au mixer. Garder l'équivalent de ½ litre de sauce, mixer avec le foie gras.

**ACCOMPAGNEMENT** Une purée aux truffes. Pour cela, incorporer dans la purée de la truffe hachée au couteau.

### QUELQUES PRODUCTEURS

Jacky Rouault à Mortiers. Tél. 05 46 70 65 49.  
Normandin à Lagarde-sur-le-Né. Tél. 05 45 78 11 92.