



Qu'y a-t-il de commun entre le porc noir de Bigorre, la brousse du Rove, les lentilles blondes de Saint-Flour et le navet noir du Pardailhan ? Tous sont des « sentinelles du goût » parmi les 400 répertoriées dans le monde par Slow Food, ce mouvement militant et protestataire créé par Carlo Petrini, en réaction à la malbouffe. Un mouvement qui met tout en œuvre pour sauvegarder d'anciennes variétés, en voie de disparition. Comme le maïs grand roux du Pays basque, remis au goût du jour par Jon Harlouchet, un producteur de maïs bio de Bussunarits-Sarrasquette, près de Saint-Jean-Pied-de-Port (64) une variété qu'utilise Julien Duboué dans sa cuisine. Landais d'origine, le chef d'A Noste (Paris 2e) est tellement féru de cette céréale qu'il lui a consacré un restaurant, Corn'R2, à l'intérieur de la Maison de la Nouvelle-Aquitaine, à Paris, avant d'en ouvrir un second, en septembre dernier. Au menu : des soupes, des maïsottos, des taloas (sandwichs basques) ou des polentas (salées ou sucrées).



© Julien Duboué et Aimery Chemin – *Jon Harlouchet a sélectionné, parmi les treize variétés de maïs qu'il cultive, cette semence paysanne du XVIe siècle qu'il a rapportée, en 2005, du monastère franciscain de Segura, au Pays basque espagnol.*
Corn'R, 21, rue des Pyramides, 75001 Paris ; 65, rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris 07.50.15.93.17



« 100 % maïs », éd. Alain Ducasse, 12,90 €

Soupe de maïs



© Julien Duboué et Aimery Chemin

POUR 6 PERSONNES • 200 g de maïs bio en conserve • 3 gousses d'ail • 100 g d'oignons
• 135 g de poivrons jaunes • 2 g de Tabasco • 1 pointe de couteau de curcuma • 50 g
d'huile d'olive • 25 g de polenta • 20 g de fond blanc (bouillon de volaille) • 1 l de crème

liquide • 1 l d'eau • 1 feuille de laurier • sel

La préparation : dans une sauteuse faites revenir les oignons et l'ail pelés et hachés, à l'huile d'olive, ainsi que les poivrons jaunes taillées en lamelles. Ajoutez le Tabasco et le curcuma, faites cuire le tout à feu doux pendant 15 min. Ajoutez le reste des ingrédients puis poursuivez la cuisson, à feu doux, pendant 30 min.

La finition : enlevez la feuille de laurier, mixez l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant. Filtrez le tout à l'aide d'une passoire. Vous pouvez servir cette soupe chaude ou froide.

Maïsotto et magret de canard



© Julien Duboué et Aimery Chemin

POUR 4 PERSONNES • 1,2 kg de boulgour • 500 g d'oignons • 1 tête d'ail • 200 g d'huile d'olive • 25 cl de vin blanc • 15 cl de bouillon de volaille • 3 feuilles de laurier • 2 l d'eau • 1 pincée de sel • 1 pointe de couteau de poivre noir moulu

La crème au parmesan : • 80 g de maïs doux bio, en conserve • 20 g de beurre • 80 g de parmesan • 120 g de crème liquide

La finition : • 80 g de magret fumé • 1 magret de canard 20 g de sauge • sel et poivre

Le maïsotto : faites revenir les oignons et l'ail pelés et émincés, dans l'huile d'olive. Ajoutez le boulgour, mélangez bien. Versez le vin blanc et le bouillon de volaille, ajoutez les feuilles de laurier puis salez et poivrez. Faites réduire le tout de moitié, versez l'eau avant de laisser mijoter l'ensemble 20 min.

La crème au parmesan : portez à ébullition la crème liquide et le beurre, avec le parmesan, puis faites cuire le tout sur feu moyen jusqu'à absorption du liquide. Versez cette préparation, ainsi que les grains de maïs bio et le magret fumé émincé, dans le maïsotto au tout dernier moment.

Le magret de canard : quadrillez la peau du magret, assaisonnez-la. Faites colorer le magret, côté peau, dans une poêle, puis retournez-le avant de faire cuire le tout 2 min, à feu vif, puis, au four, à 190 °C, 10 min. Taillez-le alors en cubes de 2x2 cm.

La finition : sur chaque assiette disposez 100 g de maïsotto, quelques cubes de magret et 5 pluches de sauge.

Curry vert de maïs



POUR 4 PERSONNES

La soupe d'étrilles : • 500 g d'étrilles • 80 g d'oignons ciselés • 30 g de beurre • 10 g de curry rouge • 15 g d'ail • poivre de Sichuan • 50 g de gingembre frais haché • 1 bâton de citronnelle haché • 1 banane hachée • 40 cl de lait de coco • 500 g de crème • 30 cl d'eau • 30 g de vinaigre de riz • 1 c. à c. de pâte de cacahuète

Le curry vert de maïs : • 680 g de maïs en grains cuits • 1 c. à s. de gingembre frais haché • 280 g d'avocat • 1 chou bok choy • 100 g de pommes granny smith • 2 branches de coriandre fraîche • 720 g de soupe d'étrilles • 120 g de sommités de brocoli cru

La finition : • 12 moules • les zestes de 1 citron vert bio • 1 poignée de copeaux de noix de coco

La soupe d'étrilles : faites cuire les étrilles dans le four, à 230 °C, pendant 30 min sur une plaque, puis concassez-les. Dans une casserole, faites revenir dans le beurre et pendant 20 min l'oignon ciselé, l'ail haché et le curry rouge, avec le poivre de Sichuan. Ajoutez les étrilles concassées puis le reste des ingrédients. Portez à ébullition, poursuivez la cuisson pendant 45 min sur feu doux. À l'aide d'une passoire filtrez le mélange en pressant bien les carcasses.

Le curry vert de maïs : portez à ébullition la soupe d'étrilles puis ajoutez les grains de maïs, un peu de sel et le gingembre frais épluché et haché. Ajoutez ensuite la chair d'avocat coupée en dés, les feuilles de chou bok choy coupées en deux, la pomme taillée en bâtonnets et les sommités de brocoli. Faites bouillir le tout pendant 5 min.

La finition : pendant ce temps, faites ouvrir les moules, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Versez l'ensemble dans des assiettes, en parsemant de coriandre fraîche ciselée, les zestes de citron vert et de copeaux de noix de coco.

Financier chocolat-noisette



© Julien Duboué et Aimery Chemin

POUR 20 PIÈCES

La pâte à financier : • 220 g de beurre • 320 g de sucre • 1 pointe de couteau de poudre de vanille • 220 g d'œufs • 200 g de farine de maïs • 80 g de poudre de noisettes • 1 pincée de sel

La ganache : • 400 g de crème liquide • 450 g de chocolat noir à 60 % de cacao

La pâte à financier : au batteur mélangez intimement le beurre, le sucre, le sel et la poudre de vanille pendant 5 min. Lorsque le mélange a blanchi, ajoutez les œufs, la farine de maïs et la poudre de noisettes. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

La ganache au chocolat : cassez le chocolat en morceaux dans un saladier puis versez, par-dessus, la crème liquide portée à ébullition. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse et brillante. Laissez figer la ganache à température ambiante, jusqu'à ce qu'elle prenne une texture de pommade. Versez-la alors dans une poche à douille et déposez, sur une plaque recouverte de papier cuisson, des petites boules de ganache de 15 g, avant de laisser refroidir le tout au congélateur pendant 30 min.

La cuisson des financiers : déposez 80 g de pâte à financier dans chaque moule individuel puis creusez un petit trou au centre, à l'aide d'un couteau. Déposez-y une boule de ganache (encore congelée) aux deux tiers des moules et faites cuire l'ensemble, au four, à

190 °C, 15 min. À la sortie du four, laissez refroidir le tout 20 min, avant de démouler.

Par Philippe Boé

Crédit photo : Julien Duboué et Aimery Chemin

Retrouvez cet article dans le VSD n° 2098