

RECETTE À l’approche des fêtes de fin d’année, le chef étoilé Guy Ravet revisite le classique filet mignon en croûte en mettant à l’honneur la truffe vaudoise. Un plat expliqué pas à pas, afin de le réaliser chez vous.

Chez le chef Guy Ravet, la truffe est toujours invitée à la table de Noël

Demandez à Guy Ravet quel est pour lui le goût de Noël et il vous racontera les grandes tablées de son enfance, l’odeur du chapon au four, du gratin de cardon et, surtout, de la truffe. «Si je la cuisine en ce moment, ce n’est toutefois pas tant en clin d’œil à mes souvenirs que parce que cela correspond à ma philosophie, précise le chef du Grand Hôtel du Lac, à Vevey (VD). Je me fie aux saisons pour travailler autant que possible avec des produits locaux. Et la mi-décembre, c’est précisément le début

de la saison de la truffe noire, ou *Tuber melanosporum*, dans le Nord vaudois.» Lorsqu’il s’agit d’apprêter le fameux champignon, Guy Ravet fait confiance à la nature: «La truffe, c’est l’hiver, les sous-bois et la terre. Associez-la avec des ingrédients qui poussent à la même saison dans les mêmes lieux et vous serez certains d’obtenir un bel équilibre.»

CLÉMENT GRANDJEAN,
EN PARTENARIAT AVEC L’APRTS
+ D’INFOS www.aprts.ch



DIGNE HÉRITIER AUX FOURNEAUX

Dans le monde de la haute gastronomie, il y a des noms qui comptent, et Ravet fait partie de ceux-là. Après avoir travaillé aux côtés de son père Bernard dans leur Ermitage de Vufflens-le-Château (VD), mythique établissement auréolé durant vingt-neuf ans de 19 points sur 20 au Gault&Millau, Guy Ravet s’installe début 2023 aux fourneaux du Grand Hôtel du Lac. Le quadragénaire, aussi président des Grandes Tables de Suisse, y propose une cuisine saisonnière qui mêle gastronomie classique et inspirations asiatiques.

+ D’INFOS www.ghdl.ch

© MATHIEU ROD



Gratin de cardon truffé

Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 kg de cardons frais (ou 800 g de cardons en conserve)
 - 30 g de truffe noire (fraîche ou en conserve, râpée ou en lamelles)
 - 50 g de beurre
 - 30 g de farine
 - 500 g de lait entier
 - 100 g de crème entière
 - 150 g de gruyère râpé
 - 1 gousse d’ail (fraîche ou confite), coupée en deux
 - 1 pincée de noix de muscade râpée
 - Sel et poivre noir, au goût

Préparation

Éplucher les côtes pour retirer les fibres dures et les couper en morceaux d’environ 5 cm. Les plonger dans de l’eau citronnée pour éviter qu’ils noircissent. Faire cuire les cardons dans une grande casserole d’eau bouillante salée pendant 40 min à 1 h (selon leur tendreté). Les égoutter soigneusement.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir un roux blond. Laisser cuire 1 à 2 min sans coloration. Verser progressivement le lait chaud tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Faire épaissir la béchamel à feu moyen. Incorporer la crème, la noix de muscade et la moitié du fromage râpé. Mélanger jusqu’à ce que le fromage soit fondu. Ajouter la truffe râpée ou finement hachée (en réserver une petite partie pour la décoration) et mélanger. Assaisonner. Frotter un plat à gratin avec la gousse d’ail pour le parfumer légèrement. Disposer les cardons égouttés dans le plat. Napper les cardons avec la béchamel truffée en veillant à bien les recouvrir. Saupoudrer le reste de fromage râpé sur le dessus. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Enfourner pour 25 à 30 min, jusqu’à ce qu’il soit doré et gratiné sur le dessus.

Filet mignon de porc en croûte aux truffes

Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 filet mignon de porc (environ 600 g)
 - 100 g de jambon de derrière en fines tranches
 - 250 g de pâte feuilletée
 - 50 g de truffe noire fraîche ou en conserve
 - 150 g de champignons de Paris
 - 1 échalote finement hachée
 - 1 jaune d’œuf
 - 30 g de beurre
 - 20 g de moutarde forte
 - Sel, poivre, huile de tournesol

Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Faire chauffer l’huile dans une poêle à feu moyen. Saisir le filet mignon de tous les côtés jusqu’à ce qu’il soit bien doré. Saler et poivrer puis laisser refroidir. Préparer la duxelles: hacher finement les champignons et l’échalote. Les faire revenir dans le

beurre avec le thym jusqu’à évaporation de l’eau. Ajouter les truffes hachées ou râpées et mélanger. Laisser refroidir. Étaler la pâte feuilletée, y déposer les tranches de jambon en laissant une marge sur les bords. Répartir la duxelles refroidie sur le jambon. Badigeonner le filet mignon de moutarde et le placer au centre. Enrouler la pâte autour de la viande en serrant bien. Sceller les bords avec le jaune d’œuf. Badigeonner le dessus de la pâte avec le reste du jaune d’œuf pour une belle dorure. Placer le filet mignon en croûte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four pendant 25 à 30 min, jusqu’à ce que la pâte soit dorée et croustillante et le filet à 58°C à cœur. Il atteindra une température plus élevée en reposant.

Sauce à la truffe

Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 200 g de jus de veau réduit (demi-glace)
 - 50 g de crème entière
 - 20 g de truffe noire râpée
 - 20 g de porto
 - Sel et poivre noir, au goût

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer la demi-glace, ajouter le porto et la crème et faire réduire. Incorporer les truffes râpées, assaisonner de sel et de poivre puis laisser mijoter doucement pendant 5 min.

Finition et service

Laisser reposer le filet mignon 10 min avant de le découper délicatement. Décorer le gratin avec des lamelles ou des morceaux de truffe réservés.

Partez à l’aventure souterraine de la Truffe au Marché de Noël d’Yverdon-les-Bains avec atelier et chasse aux truffes pour enfants

truffevaudoise.ch

jusqu’au
15 décembre
2024

TRUFFE VAUDOISE

