

Gros macaroni farcis au foie gras

Le plat préféré de Rossini

Pour 4 personnes

- ◇ 200 g de gros macaroni de Naples
- ◇ 100 g de foie gras d'oie
- ◇ 2 truffes
- ◇ 2 tranches de jambon d'York
- ◇ 2 tomates
- ◇ 100 g de beurre
- ◇ 1 jaune d'œuf
- ◇ 1 verre de crème liquide
- ◇ muscade, sel, poivre
- ◇ parmesan

Faire cuire les macaroni dans de l'eau bouillante et salée, mais seulement la moitié du temps de cuisson nécessaire ; égoutter et rafraîchir sous l'eau froide.

Préparer la farce : hacher finement le foie gras avec les truffes brossées et le jambon d'York ; lier avec un jaune d'œuf et suffisamment de crème liquide pour que la préparation ait la consistance d'une sauce Béchamel ; saler, poivrer, ajouter un peu de muscade et passer au tamis.

Prendre une seringue en argent et, patiemment, farcir chaque macaroni de crème au foie gras.

Faire cuire les macaroni 5 minutes à la vapeur et les disposer dans un élégant plat à four.

Peler et épépiner les tomates avant de les couper en petits cubes.

Parsemer le plat de morceaux de tomate, de noisettes de beurre et d'une couche de parmesan fraîchement râpé ; faire gratiner quelques minutes au four.

Alexandre Dumas ayant entendu parler de l'excellence de ce macaroni écrivit à Rossini pour lui en demander la recette. Celui-ci répondit : "Mon cher Dumas, je ne donne pas ma recette, elle est trop précieuse, mais venez demain manger du macaroni chez moi, et si vous êtes aussi bon cuisinier qu'on le dit, vous reconnaîtrez bien les éléments de mon plat favori."

Dumas se rendit à l'invitation et, trouvant le plat de macaroni médiocre, estima inutile d'exercer l'intelligence de son palais à l'analyse d'un mets qui ne lui paraissait pas même mériter l'immortalité du brouet noir. Aussi se contenta-t-il de dire au grand maestro, de l'air le plus gracieux du monde : "Merci mon cher Rossini, je sais tout ce que je voulais savoir."

Les Artifices Gourmandes : Ris et Pâtes

Macaroni à la Rossini

Recette écrite sous la dictée de Rossini le 26 décembre 1866.

Pour 2 personnes

Laissons s'exprimer le maître...

"Pour être sûr de pouvoir faire un bon macaroni, il faut avant tout posséder un bon plat. Les plats dont je me sers viennent de Naples et se vendent sous le nom de terre de Vésuve.

La cuisson du macaroni se divise en quatre parties :

1 - La cuisson des pâtes

La cuisson par le feu est une opération des plus importantes et à laquelle il faut apporter le plus grand soin. On commence par verser ces pâtes dans un bouillon en pleine ébullition et qui a été préparé par avance : ce bouillon a été passé et filtré : on fait alors cuire sa pâte sur un feu doux après y avoir ajouté quelques centilitres de crème et une pincée d'orange amère.

Lorsque le macaroni a atteint une couleur transparente, ainsi que son degré de cuisson, il est enlevé immédiatement et mis à égoutter jusqu'à ce qu'il ne contienne plus aucune partie d'eau : on le réserve alors jusqu'à la mise en couches.

2 - La préparation de la sauce

Toujours dans un poëlon en terre, voici comment vous devez composer votre sauce: pour un macaroni de 2 livres (200 g) mettez :

- ◇ 50 g de beurre
- ◇ 50 g de fleur de parmesan râpé
- ◇ 5 dl de bouillon
- ◇ 40 g de champignons secs
- ◇ 2 truffes hachées
- ◇ 100 g de jambon maigre haché
- ◇ 1 pincée de quatre épices
- ◇ 1 bouquet garni
- ◇ 1 tomate
- ◇ 1 dl de crème
- ◇ 2 verres de vin de champagne

Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure : passez au chinois et réservez au bain-marie.

3 - La mise en couches

C'est à ce moment que le plat en terre de Vésuve est nécessaire. Après avoir légèrement graissé au beurre clarifié et refroidi le plat, on y verse une couche de sauce puis une couche de macaroni, que l'on recouvre d'une couche de fleur de parmesan, de gruyère râpé et de beurre, puis une couche de macaroni que l'on recouvre de la même façon, le tout mouillé avec de la sauce, puis à la dernière couche on ajoute un peu de chapelure et de beurre, et on met le plat de côté pour la coloration.

4 - La coloration par le feu

Le difficile est de faire dorer le plat pour le moment où il doit être mangé."

Les Partitions Gourmandes : Viandes et Volailles

Tournedos Rossini

Pour 4 personnes

- ◇ 4 filets de bœuf de 3 cm d'épaisseur
- ◇ 200 g de foie gras
- ◇ 2 truffes
- ◇ 4 tranches de pain
- ◇ 100 g de beurre
- ◇ 1/2 verre de madère
- ◇ sel, poivre

Découper des tranches de pain de la même dimension que les tournedos et les faire dorer de chaque côté dans un peu de beurre ; garder au chaud.

Découper 4 petites escalopes dans le foie gras, légèrement plus petites que les tournedos.

Dans une poêle, faire cuire avec le restant du beurre les tournedos 1 minute de chaque côté ; saler, poivrer et les poser sur les tranches de pain ; garder au chaud.

Dans la même poêle très chaude, faire saisir les escalopes de foie gras 15 secondes de chaque côté ; saler et poivrer et les poser sur les tournedos ; garder au chaud.

Découper 12 rondelles de truffe et en disposer 3 sur chaque tournedos.

Verser le madère dans la poêle afin de déglacer les sucs de cuisson, laisser épaissir la sauce quelques instants, ajouter le restant des truffes hachées et servir avec les tournedos.

Cassiolette de ris de veau Grand Opéra

Pour 4 personnes

- ◇ 2 ris de veau de lait
- ◇ 300 g de foie gras frais
- ◇ 2 truffes
- ◇ 1 verre de champagne
- ◇ 1 échalote
- ◇ 75 g de beurre
- ◇ 2 cuillères à soupe de farine
- ◇ sel, poivre


CI-CONTRE :

Tournedos Rossini

Nettoyer et parer les ris de veau avant de les faire dégorger 8 heures à l'eau froide ; les placer ensuite dans une casserole d'eau froide et porter doucement à ébullition ; égoutter.

Découper chaque ris de veau en 4 tranches ; saler, poivrer et les rouler dans la farine mais sans excès ; dans une sauteuse, faire mousser le beurre avec l'échalote hachée, et faire sauter les tranches sur feu vif 2 minutes de chaque côté ; baisser la flamme, verser le champagne et laisser mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, découper le foie gras en 8 petites tranches et les faire cuire 30 secondes de chaque côté dans une poêle très chaude ; les glisser entre chaque tranche de ris de veau ; ajouter les lamelles de truffe ; ôter du feu, couvrir et laisser reposer 3 à 4 minutes avant de servir.



Tarte aux cerises noires

Pour 6 personnes

- ◇ 1 kg de cerises noires
- ◇ 300 g de sucre
- ◇ le jus d'un citron
- ◇ 1 cuillère à café de cannelle

Pour la pâte

- ◇ 300 g de farine
- ◇ 3 œufs
- ◇ 100 g de sucre
- ◇ 150 g de beurre
- ◇ 1 cuillère à café de cannelle
- ◇ 1 pincée de sel

Préparer la pâte : travailler la farine avec un œuf entier plus un jaune, le sucre et le beurre, sans oublier la pincée de sel ; ajouter au besoin un peu d'eau pour que la pâte se forme en boule ; laisser reposer au frais 1 heure.

Dénoyauter les cerises et les faire cuire avec le jus de citron, la cannelle et le sucre 30 minutes environ ; la confiture ne doit plus être liquide.

Étaler les deux tiers de la pâte sur un moule à tarte beurré ; recouvrir de confiture.

Étaler le restant de pâte et, à l'aide d'un emporte-pièce, découper des demi-lunes pour décorer la tarte ; avec un pinceau, badigeonner la pâte avec le troisième jaune d'œuf.

Faire cuire au four préchauffé thermostat 6/7 (200°) 30 minutes environ.



Tarte Guillaume Tell

Pour 6 personnes

- ◇ 1 kg de pommes reinettes
- ◇ 150 g de sucre
- ◇ 200 g de beurre
- ◇ 200 g de farine
- ◇ 1 pincée de sel

Préparer la pâte : travailler la farine avec 2 cuillères à soupe de sucre et 1 pincée de sel ; ajouter le beurre mou et un peu d'eau froide ; mélanger rapidement jusqu'à ce que la pâte se mette en boule ; laisser reposer 30 minutes.

Étaler la pâte sur un moule beurré ; saupoudrer le fond d'un peu de sucre.

Éplucher les pommes, les couper en quartiers et les disposer sur la pâte ; saupoudrer avec le restant du sucre, parsemer de noisettes de beurre et faire cuire à four chaud thermostat 7 (210°) 30 minutes.

Décorer avec une belle pomme en sucre transpercée d'une flèche de couleur !