

LE FIGARO

TV  
MAGAZINE

• Édition spéciale Île-de-France • SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 22.289 ET 22.290  
09/04/2016 ET 10/04/2016 - N° CPPAP : 0416 C 83022

www.lefigaro.fr



# CLOVIS CORNILLAC EN PLEIN RÊVE

LE COMÉDIEN EST PARTI EN TERRE INCONNUE AVEC FRÉDÉRIC LOPEZ  
POUR FRANCE 2 AU COURS D'UN MÉMORABLE VOYAGE EN CHINE. **P. 6**

DU DIMANCHE 10 AU SAMEDI 16 AVRIL 2016



## DE MOULINS - PAYET

LE ROMAN DU JOURNALISTE DE M6  
EST ADAPTÉ AU CINÉMA AVEC  
MANU PAYET DANS SON RÔLE. **P. 4**



**ALAIN DUCASSE** présente une recette de Xavier Taffart

> POUR **6** PERSONNES

> **Crumble aux pruneaux**

> 75 g de sucre

> 75 g de beurre doux

> 85 g de farine

> 70 g de poudre d'amande

> 100 g de pruneaux coupés en dés

> **Siphon anguille**

> 300 g de crème liquide 35 %

> 300 ml de lait entier

> 1 anguille fumée de 250 g chez votre poissonnier

> 3 feuilles de gélatine

> Basilic indien (sur les marchés ou, à défaut, du basilic thaï en épicerie asiatique)

# Émulsion d'anguille fumée, crumble aux pruneaux d'Agen



dans de l'eau froide 4 min.

Incorporez l'appareil dans un siphon de 1 l avec 2 cartouches de gaz, siphonnez pour émulsionner la

préparation. Placez au congélateur pendant 1 heure maximum. Ne dépassez pas ce temps, il risquerait d'exploser. Si vous n'avez pas de Thermomix : faites frémir le lait et la crème à feux doux dans une casserole, incorporez l'anguille fumée, laissez infuser 30 min. Mélangez avec un mixeur plongeant, passez au chinois, réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Incorporez-les à l'appareil tiédi, remuez avec un fouet. Repassez au chinois pour retirer les restes de gélatine.

## L'ASTUCE DE XAVIER TAFFART

« Vous pouvez remplacer l'anguille par un filet de haddock. Il se prépare comme l'anguille, mais votre plat sera plus parfumé et plus fort en bouche. Le basilic indien a un goût prononcé de jambon fumé, le basilic classique sera plus doux. »

## PRÉPARATION

**1. Crumble aux pruneaux :** préchauffez le four à 180° C (th. 6). À la main, incorporez le beurre à la farine pour obtenir un état friable, travaillez cette pâte pendant 1 à 2 min. Incorporez progressivement le sucre, la poudre d'amande et les pruneaux coupés en dés. Mélangez bien, émiettez cette pâte sur une plaque et enfournez pendant 10 min. Laissez reposer 3 heures à température ambiante.

**2. Siphon anguille :** préchauffez le four à 80° C (th. 2). À l'aide d'un couteau, retirez l'arête centrale de l'anguille (comme elle est fumée, l'arête a séché, elle est donc apparente et facile à retirer). Mélangez le lait, la crème et l'anguille fumée entière. Cuisez au four à 80° C pendant 10 min au Thermomix, puis ajoutez les feuilles de gélatine réhydratées

**3. Dressez un peu d'émulsion d'anguille puis parsemez de crumble et de basilic indien. ▶**

[...]



SERVICE DE PRESSE

## L'Aquarelle

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « En plein cœur de la Charente-Maritime, le chef Xavier Taffart et sa femme accueillent leurs hôtes dans un décor contemporain et raffiné. La cuisine est une association, pleine d'audace et de surprise, entre la terre et la mer. Des plats à déguster sans attendre dans une atmosphère chaleureuse et conviviale ! » Menus de 35 € à 75 €. Carte à environ 35 €.

> 71a, route du Montil, 17920 Breuillet.  
Tél. : 05 46 22 11 38. [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)