

À vos fourneaux !

Dans la suite de la série consacrée aux restaurants de notre Commune, nous partons du côté des Pléiades au Restaurant Le 1209, où le chef Thierry Bréhonnet nous a accueillis avec son équipe. Ce dernier a choisi, pour l'occasion, de partager avec nous sa recette de « Choux farcis au pot-au-feu d'hier ».

📍 Sandra Culand

Un plat de saison à concocter chez soi, en toutes occasions, pour régaler ses proches et ses amis. Attention toutefois, pour son exécution, la recette nécessite d'avoir préparé un pot-au-feu la veille.

Choux farcis au pot-au-feu d'hier

Choux farcis

- 1 chou vert frisé
- 600 g de viande du pot-au-feu cuite
- 200 g de légumes cuits du pot-au-feu (céleri, navet, carottes)
- 200 g de crépine (membrane graisseuse) de porc dégorgée dans l'eau froide depuis 24 h, (un ingrédient disponible auprès de votre artisan boucher).
- 1 oignon coupé très fin, 1 gousse d'ail hachée
- 50 g de beurre
- 100 g de persil plat haché
- 80 g de mie de pain trempée dans 1 dl de lait
- 3 dl de bouillon de pot-au-feu, 1 petit bouquet de thym et 50 g de beurre (pour la cuisson)

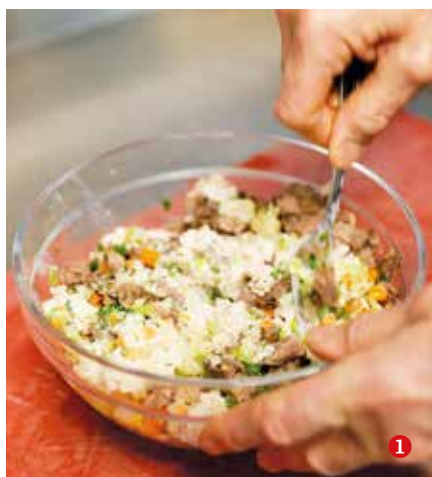
Vinaigrette

- 2 cs de moutarde
- Sel, poivre
- 0,5 dl de vinaigre de pomme



Recette pour 4 personnes

- 1 dl d'huile de noix
- 1 dl d'huile de colza
- 1 dl de bouillon de pot-au-feu réduit
- 1 cs de câpres hachées
- 4 cornichons hachés
- 1 échalote coupée très fine
- 1 œuf cuit dur haché
- Persil plat, cerfeuil et estragon hachés



1. Préparation :

Effeuilier et laver le chou. Cuire les feuilles à l'eau bouillante salée durant 4 minutes environ, puis les refroidir dans de l'eau glacée. Étaler sur un linge, bien éponger. Retirer les grosses côtes et aplatir légèrement.

Faire suer l'ail et l'oignon haché avec un peu de beurre et assaisonner.

À l'aide d'une fourchette, effiloche la viande du pot-au-feu réalisé la veille.

① Dans un grand saladier, mélanger la viande, l'ail et l'oignon, les légumes taillés en dés, le persil haché et la mie de pain. Mettre de côté.

2. Montage et cuisson du chou :

Afin d'avoir des choux bien réguliers, utiliser un saladier pour les mouler.

② Égoutter et essorer la crépine, puis en chemiser un saladier de 15 cm de diamètre. Le tapisser ensuite d'une couche de feuille de chou.

③ Déposer un quart de la farce à l'intérieur,

④ Rabattre les feuilles et emballer de crépine.

⑤ Démouler le chou et le déposer dans un plat allant au four.

Procéder de la même manière pour les trois autres choux.

Mouiller avec un fond de bouillon, ajouter le thym et le beurre et enfourner dans un four préchauffé à 180 degrés.

⑥ Cuire 10 minutes environ en arrosant fréquemment. Il est aussi possible de colorer les choux à la poêle, mais lentement, à feu doux, pour éviter que la crépine ne se déchire. Au final, les choux doivent être bien glacés des deux côtés avec une légère coloration.



3. La vinaigrette

Mélanger la moutarde, le vinaigre et le sel. Ajouter l'huile de noix et l'huile de colza, détendre avec quelques gouttes de bouillon tiède. Ajouter les câpres, les cornichons, l'échalote, l'œuf dur et les herbes. Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud, accompagné de la vinaigrette, d'une bonne salade et d'un verre de vin rouge, par exemple. Bon appétit !



L'équipe du Restaurant Le 1209

Après avoir œuvré à l'Auberge communale de St-Légier - La Chiésaz, puis à l'Auberge de L'Onde à Saint-Saphorin, au Baron Tavernier à Chexbres et à l'Auberge de Rivaz, c'est en 2020 que le chef Thierry Bréhonnet a posé sa toque de cuisinier au Restaurant Le 1209, situé au cœur des Pléiades.

Depuis, avec son équipe de six collaborateurs, il y sert une cuisine de saison, qui met en valeur les plantes d'alpage : ortie, berce, reines-des-prés notamment, des plantes sauvages qu'il a à cœur de cueillir lui-même dans la région, autour du restaurant.

Originaire de Bretagne, sa passion pour les fourneaux est venue de l'un de ses oncles paternels, lequel tenait un restaurant où il allait souvent travailler étant jeune, avant d'y faire son apprentissage. Une vocation qui lui a réussi. Le Restaurant Le 1209 a dernièrement encore obtenu la note de 13/20 au Gault & Millau.