



Philippe Belot

L'Auberge du Forgeron

L'art de la transmission

Dans la famille Belot, les grands parents étaient déjà aux fourneaux. Les parents prennent la relève dès 1958 en continuant à faire vivre cet ancien relais de diligences avec une forge intégrée d'où le nom, l'Auberge du Forgeron. La transmission à Philippe Belot se fait dans les règles de l'art depuis 1995 avec un apprentissage « maison ». Autodidacte à 30 ans, il va découvrir sa véritable passion pour ce métier. Il fera un tour de France des belles maisons comme Gérard Vié aux Trois Marches à Versailles ou Alain Nicolet à Cheval Blanc. Il commence ses recherches sur la cuisine moléculaire et devient son propre chef afin de transmettre à son tour son style et ses techniques à sa brigade et pourquoi pas à ses clients et son fan club. Philippe a conscience qu'il faut tenir dans le long terme dans cette auberge en perpétuelle évolution : ils vont bientôt fêter leur soixantième anniversaire.

La langue Lucullus

Faire dégorger les langues de bœuf entières dans un grand bain d'eau. Renouveler deux fois pour faire partir tout le sang.

Les saler dans une saumure.

Les cuire deux heures dans un bon bouillon avec sa garniture aromatique.

Les éplucher : enlever la peau et les parties graisseuses.

Les fumer, bien sûr, un bon boucher le fera pour vous.

Réaliser un appareil avec 2/3 de foie gras cuit et 1/3 de beurre.

Mixer le beurre et le foie gras, ajouter un peu de poivre et une cuillère à soupe de porto 10 ans d'âge (on ne rajoute pas de sel, la langue étant déjà très salée).

Couper à la trancheuse de fines tranches de 3 millimètres dans la longueur.

Les tartiner bien uniformément d'une couche de foie gras de 3 millimètres

Filmer l'intérieur d'une terrine à foie gras et commencer le jeu de patience.

Pour le fond de la terrine, choisir les plus belles tranches et les poser côté foie gras vers soi. Ne pas laisser de vide.

Pour les tranches suivantes, poser les tranches côté foie gras vers le bas et retailler certaines tranches pour éviter tout vide.

Utiliser une planche pour compresser la terrine jusqu'en haut de la terrine.

Mettre au frais 12 heures et démouler avec le film.

Couler une gelée au porto au fond de la terrine.

Laisser prendre.

Poser la Lucullus dans la terrine et la couvrir de la gelée liquide.

Pour 4 personnes

1,3 kg de terrine à foie gras
¼ litre de gelée au porto
Une langue fumée
400 g de foie gras
200 g de beurre doux
Poivre
Porto 10 ans d'âge

Suprêmes de pintade sauce albufera

Parer les suprêmes en enlevant la peau et les ailerons.

Préparer la sauce : plonger la carcasse et les ailerons des suprêmes dans le bouillon de poule bouillant. Baisser la température et laisser sur le coin du feu deux heures à petits bouillons et filtrer.

Ajouter le porto, le madère et le cognac.

Faire bouillir 5 minutes et ajouter la crème et le foie gras en terrine. Laisser bouillir l'ensemble 10 minutes, mixer et filtrer.

La sauce doit être bien nappante.

Fariner les escalopes de foie gras cru (1 centimètre à 1.5 centimètres d'épaisseur et 30 à 40 g).

Les saisir sans matière grasse dans une poêle très chaude deux 2 minutes de chaque côté. Saler, poivrer.

Les réserver sur un papier absorbant.

Ouvrir en portefeuille les suprêmes en incisant à plat et poser le foie gras poêlé.

Refermer, filmer serré et mettre sous vide ou ficeler. Cuire pendant une heure à 64°C.

Pour la présentation, couper le filet farci en deux dans la longueur pour faire apparaître le foie gras au centre.

Saucer autour.

Pour 4 personnes

4 suprêmes entiers de pintade

4 escalopes de foie gras cru

• Sauce albufera

1 carcasse de volaille

30 cl de bouillon de poule

4 cl de porto blanc

4 cl de madère

1 cl de cognac

30 cl de crème fleurette

30 g de truffes noires

120 g de foie gras terrine

1 rouleau de film

• Légumes

4 carottes moyennes avec leurs fanes

1 cœur de céleri coupé en deux

2 poireaux moyens

2 navets avec leurs fanes

2 cébettes

1 bouillon cube de volaille





Compotée de rhubarbe aux fraises, glace fraises tagada

Réaliser un sablé

Pétrir l'ensemble, rouler en boule et mettre au froid.
Étaler sur une épaisseur de 1,5 centimètre et couper
des ronds de 10 centimètres de diamètre.
Cuire 15 minutes à 200°C.

La compote de rhubarbe

Eplucher la rhubarbe.
Couper en tronçons d'un centimètre et mélanger
avec 200 g de sucre semoule.
Faire macérer trois heures.
Mettre dans une casserole et cuire 15 minutes.

La glace aux fraises tagada

Faire bouillir le lait et infuser les fraises tagada 30
minutes.
Réaliser une crème anglaise en blanchissant les
jaunes avec le sucre et en ajoutant le lait bouillant
au fur et à mesure.
Amener à consistance napeuse.
Hors du feu, ajouter un jus de citron.
Faire infuser une nuit et mettre dans la sorbetière le
lendemain.
Poêler la barquette de fraises avec un peu de sucre
semoule.
Dresser une couche de compotée de rhubarbe sur
le sablé.
Ajouter les fraises poêlées.
Accompagner de la glace à la fraise tagada.

Pour 4 personnes

- Le sablé
250 g de farine
1 zeste de citron râpé
125 g de beurre mou
125 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
- La compote de rhubarbe
600 g de rhubarbe
200 g de sucre semoule
- La glace aux fraises tagada
1 litre de lait
100 g de crème
300 g de fraises tagada
8 jaunes d'œufs
140 g de sucre
1 jus de citron.