



1622 J.B.P. MOLIERE 1675

Valérie Duclos  
Photographies de Guillaume Czerw

*À mes filles, Clémence, Emma, Amandine :*  
*« Une femme d'esprit est un diable en intrigue »*  
*L'Ecole des Femmes*



la table  
de  
Molière

*Couverture :*  
Le restaurant du Grand Véfour à Paris, détail du décor intérieur.

*Page précédente :*  
Bas-relief à l'extérieur de la Comédie Française.

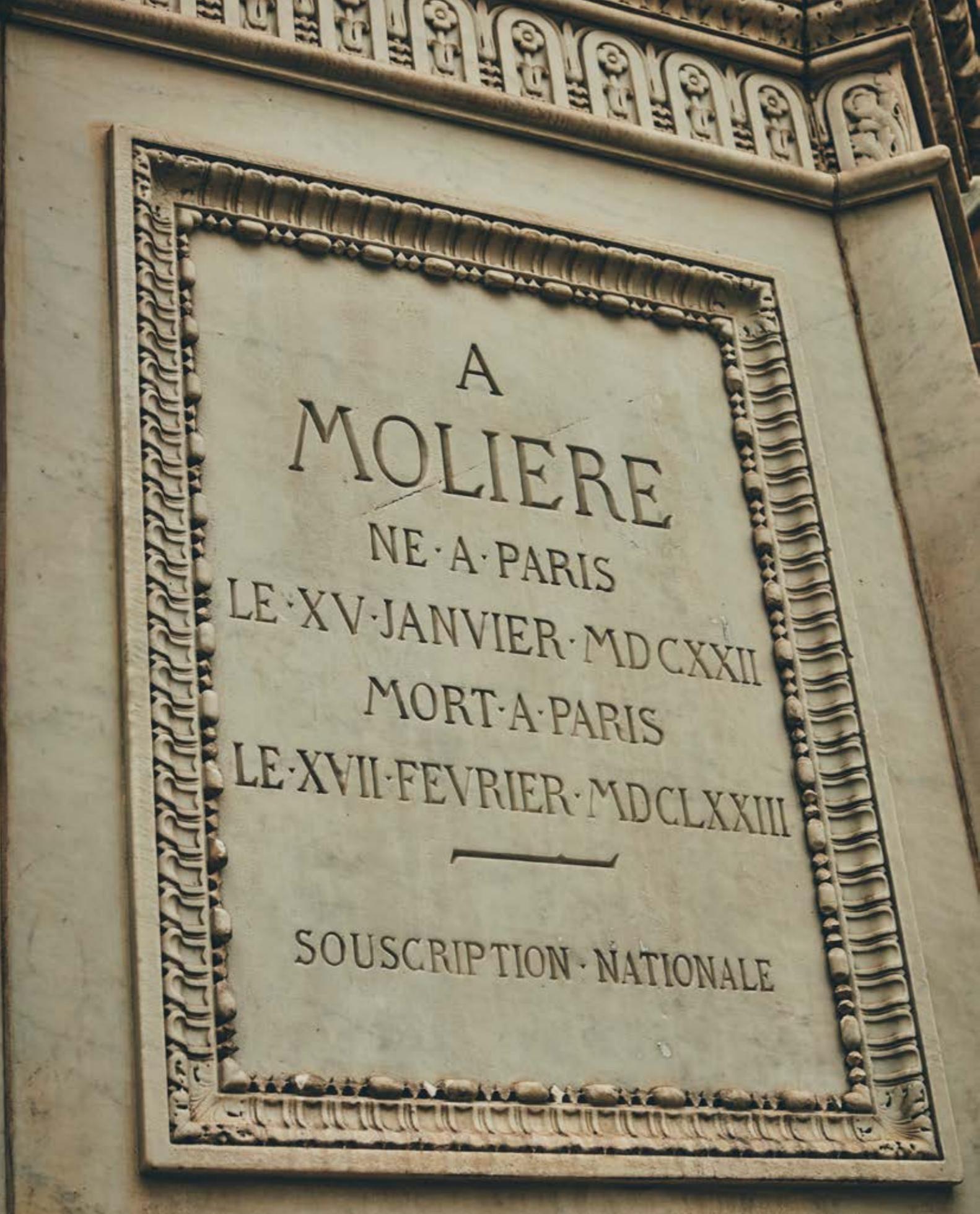
© Éditions des Falaises, 2022  
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen  
102, rue de Grenelle - 75007 Paris  
[www.editionsdesfalaises.fr](http://www.editionsdesfalaises.fr)





## Sommaire

<b>L'Avare</b>	13
Salade de poulpe, coulis de maïs au piment d'Espelette	15
Croque à la truffe	18
Mille-feuille de champignons, ricotta et coulis de persillade	20
Tarte à la fraise	22
Entremets chocolat	29
Os à moelle	32
Haricot vert gras façon risotto	33
<b>Le Malade imaginaire</b>	37
Poitrine d'agneau, ail, encre de seiche et jus à la menthe	38
Veau, crème aillée, verveine et oseille	43
Pleurotes flambés et pickles de rhubarbe	47
Tarte Tatin sans pâte	48
Rascasse, aubergine et rhubarbe confites	51
Carottes rôties à l'ail et au miel, quinoa croustillant et sauce à la coriandre	52
Poitrine de porc laquée à la mélasse de grenade	55
Bouillon d'artichaut relevé au wasabi et œuf poché	56
Gaufres	60
<b>Dom Juan</b>	65
Souvenir d'une tranche de pain grillée au beurre et cacao	66
<b>Les Femmes savantes</b>	69
Risotto au pesto d'herbes, petits pois et carottes	75
Soupe très fraîche de melon	76
Tartare de macreuse, feta, tomates confites et condiment miso-harissa	79
<b>Les Précieuses ridicules</b>	81
Île flottante à la praline	82
Pudding de lait parfumé aux pétales de rose, cerises au thym	86
Poitrine de porc laquée, sucrine croquante	88
<b>L'École des femmes</b>	91
Brochettes de poulet	93
Poulette à la citronnelle, carottes nouvelles et ketchup d'abricot	96
Tarte à la crème	98
<b>Le Bourgeois gentilhomme</b>	101
Gigot d'agneau	102
Pain (pas) perdu et caramel	105
<b>Le Médecin malgré lui</b>	107
Salade asperges, petits pois, feta et œufs Tamago	108
<b>Le Tartuffe ou l'Imposteur</b>	111
Anguille à la réglisse	112
<b>Les Fourberies de Scapin</b>	117
Soupe de fraises au vin	118
<b>L'art de vivre à la française</b>	121



Re

plonger dans l'œuvre du génialissime Jean-Baptiste Poquelin près de trente-cinq ans après les épreuves du bac de français fut un pur plaisir. La maturité met en lumière le sens de l'humour du farceur. Des sujets sont tellement actuels qu'ils en devenaient troublants au fil des pages, que ce soit l'économie dans la cuisine préconisée par l'avare auprès de son employé que l'on retrouve aujourd'hui avec la tendance plus que prononcée de l'anti-gaspillage autour des fourneaux ; que ce soit les traitements naturels dans le Malade imaginaire ; que ce soit la vision des femmes sur le monde et des hommes sur les femmes à une époque où elles étaient brillantes dans l'ombre du jugement masculin...

Un chamboule-tout au cœur du XXI<sup>e</sup> siècle, pour des écrits du passé jamais dépassés. Comme moi, je vous invite à plonger ou replonger dans les magnifiques textes de Molière et, au fil de ces lectures, à découvrir les recettes imaginées par une pléiade de chefs parisiens. Molière, né et mort à la capitale, n'aurait pas boudé cette avalanche délicieuse de plats précieux. Balade littéraire et gourmande pour (re)découvrir une ville magique dans laquelle l'écrivain a créé, aimé, été emprisonné, puis applaudi longuement, éternellement.



L'île de la Cité et le pont Neuf depuis le pont des Arts.



## *L'Avare*

*Comédie en cinq actes et en prose, l'Avare dépeint Harpagon, un homme très près de ses sous. Un méchant tyran dont Molière arrive à faire rire.*

*« Il est l'or, mon seignor ! ». On ne peut évidemment pas lire ou relire l'Avare sans entendre chanter la voix ô combien inoubliable Yves Montand en duo avec le très grand Louis de Funès dans cette adaptation de Jean Girault, sortie en 1980.*

*Un saut dans le temps, entre l'avarice de Harpagon qui à l'époque aimait à répéter qu'il fallait manger pour vivre, et non pas vivre pour manger, espérant que son fidèle Valère, cuisinier-cocher, pourrait faire des merveilles avec peu de sous. Deux siècles plus tard, l'anti-gaspillage dans la cuisine est devenu une urgence planétaire. Faire des merveilles avec des épluchures ou du pain de la veille est un leitmotiv pour les chefs d'aujourd'hui...*

### **Acte II, scène 5**

*Frosine. Oui. Premièrement, elle est nourrie et élevée dans une grande épargne de bouche ; c'est une fille accoutumée à vivre de salade, de lait, de fromage et de pommes, et à laquelle par conséquent il ne faudra ni table bien servie, ni consommés exquis, ni orges mondés perpétuels, ni les autres délicatesses qu'il faudrait pour une autre femme ; et cela ne va pas à si peu de chose, qu'il ne monte bien, tous les ans, à trois mille francs pour le moins.*



Le restaurant Le Grand Veyfour, haut lieu de la gastronomie parisienne, présente le cas à peu près unique de subsister dans le décor ancien où des milliers de gourmets se sont attablés depuis les années 1784-1785.

## *Salade de poulpe, coulis de maïs au piment d'Espelette*

*Recette imaginée par Guy Martin, Le Grand Véfour.*

Pour 10 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 27 à 32 min

### **Pour la marinade**

20 cl d'huile de pépin de raisin  
6 cl de sauce soja  
4 cl de jus de citron

### **Pour le poulpe**

10 jambes de poulpe  
25 cl de marinade

### **Pour la purée de maïs**

450 g de grains de maïs cuit  
2,5 cl d'eau de cuisson de maïs  
4 cl de jus de citron  
4 g de sel fin  
1 g de piment d'Espelette  
Poivre du moulin

### **Pour le mini-maïs mariné**

15 mini-maïs  
5 cl de marinade  
150 g de pesto

Mélangez les ingrédients de la marinade.

Faites cuire les jambes de poulpe dans une casserole d'eau bouillante 25 à 30 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une fourchette. Plongez-les ensuite dans la marinade puis réservez au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la purée de maïs. Passez tous les ingrédients au blender pour obtenir une purée fine. Rectifiez l'assaisonnement. Réser-

vez au réfrigérateur. Coupez les mini-maïs dans le sens de la longueur. Ébouillantez-les à l'eau salée 2 min. Égouttez et plongez dans la marinade. Réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir, disposez au centre des assiettes une belle cuillerée de purée de maïs, une jambe de poulpe coupée en trois, 3 demi-mini-maïs et terminez par quelques points de pesto.



Jardins du Palais Royal à Paris.

# Croque à la truffe

Recette imaginée par Jules Recoquillon, La Daronne.

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Repos : 1 h - Cuisson : 7 à 8 min

200 g de fromage frais  
10 g de truffes hachées  
50 g de comté râpé  
Huile de truffe  
8 tranches de pain de mie  
Beurre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez le fromage frais avec le haché de truffes, le comté, puis ajoutez un trait d'huile de truffe. Laissez prendre au frais 1 h. Tartinez généreusement les tranches de pain de mie avec le mélange.

Composez les croques avec deux tranches, puis poêlez quelques instants avec une noisette de beurre.

Enfourner 5 min. Servez avec quelques feuilles de mesclun.



# Mille-feuille de champignons, ricotta et coulis de persillade

Recette imaginée par Cybèle Idelot, À la table de Cybèle.

Pour 4 personnes – Préparation : 1 h – Repos : de 4 h 20 à 6 h 20 - Cuisson : 15 min

8 champignons  
Thé matcha en poudre

## Pour la ricotta

1 l de lait entier  
2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc  
ou de jus de citron  
Une grosse pincée de sel

Versez le lait et le sel dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à 88 °C. Si vous n'avez pas de thermomètre, chauffez le lait jusqu'à ce que la vapeur apparaisse sans le faire bouillir. Ajoutez le vinaigre ou le jus de citron. Remuez à feu doux. Des grumeaux vont se former, car le lait va cailler, une minute suffit. Éteignez et retirez la casserole du feu. Couvrez la casserole avec un linge propre et laissez refroidir 20 min environ. Tapissez une passoire avec une gaze ou un torchon en coton propre à mailles larges. Placez la passoire sur un récipient à bords hauts. Versez le lait et laissez égoutter. Refermez la gaze sur le fromage et laissez égoutter au réfrigérateur pendant 4 à 6 h selon la consistance désirée (4 plus souple, 6 plus ferme).

Taillez finement les champignons dans le sens horizontal en commençant par la tête. Taillez uniquement le blanc en arrêtant avant le pied quand la couleur marron apparaît et gardez les parures pour faire la crème. Superposez des tranches de champignons en forme de cercle de 8 cm et continuez en suivant la forme ronde. Comptez 2 champignons par personne.

Préparez la crème de champignons. Coupez les parures réservées. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu doux. Ajoutez les échalotes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent translu-

## Pour la crème de champignons

1 cuillerée à café d'échalotes ciselées  
1 cuillerée à soupe d'huile de pépin de raisin  
1 petit brin de thym  
20 cl de crème liquide

## Pour le coulis de persillade

1 botte de persil plat  
1 gousse d'ail  
40 g de beurre

cides. Ajoutez le brin de thym et la crème, portez à ébullition et retirez du feu. Versez la préparation dans un blender, mixez-la pour obtenir une purée lisse (si le mélange est un peu épais, rajoutez un peu de crème ou d'eau). Réservez au frais.

Préparez le coulis de persillade. Effeuillez la botte de persil en ne gardant que les feuilles. Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez-y les feuilles de persil pendant 30 s. Sortez les feuilles et plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée. Réservez l'eau de cuisson pour faire le coulis. Égouttez les feuilles dans une passoire en appuyant dessus pour enlever un maximum d'eau, puis hachez-les. Déposez les feuilles de persil dans un mixeur avec une petite louche d'eau de cuisson. Faites fondre le beurre avec une gousse d'ail à feu très doux jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur brune et qu'il ne mousse plus. Enlevez la gousse d'ail, mixez en versant doucement le beurre noisette (si le mélange est trop sec, rajoutez un peu d'eau de cuisson). Ajoutez quelques gouttes de citron et continuez de mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.

Servez le mille-feuille de champignons à l'assiette, coupé en deux. Ajoutez une quenelle de ricotta, de la crème de champignon et du coulis de persillade. Décorez de poudre de thé matcha.



## Acte II, scène 5

Frosine. *J'aurais, monsieur, une petite prière à vous faire. (Il prend un air sévère.) J'ai un procès que je suis sur le point de perdre, faute d'un peu d'argent ; et vous pourriez facilement me procurer le gain de ce procès, si vous aviez quelque bonté pour moi. (Il reprend un air gai.) Vous ne sauriez croire le plaisir qu'elle aura de vous voir. Ah ! que vous lui plairez ! et que votre fraise à l'antique fera sur son esprit un effet admirable ! Mais surtout elle sera charmée de votre haut-de-chausses, attaché au pourpoint avec des aiguillettes : c'est pour la rendre folle de vous ; et un amant aiguilleté sera pour elle un ragoût merveilleux.*

# Tarte à la fraise

Recette imaginée par Pierre Hermé.

Pour 6 à 8 personnes – Préparation : 1 h – Repos : 16 h – Cuisson : 25 à 30 min

### Pour la pâte feuilletée inversée caramélisée

490 g de beurre doux  
500 g de farine de gruau T 45  
150 ml d'eau minérale  
17,5 g de fleur de sel de Guérande  
2,5 ml de vinaigre blanc  
20 g de sucre en poudre

### Pour la crème anglaise

2 feuilles de gélatine  
25 cl de crème liquide (30 % MG)  
40 g de jaunes d'œufs (soit environ 2 jaunes)  
62 g de sucre en poudre

### Pour la crème de mascarpone

250 g de mascarpone  
37,5 cl de crème anglaise  
650 g de fraises gariguettes

La veille, préparez la crème anglaise. Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min. Faites bouillir la crème. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre ; tout en continuant de mélanger, ajoutez la crème bouillie, puis faites

cuire jusqu'à 85 °C comme une crème anglaise. Incorporez la gélatine ramollie et égouttée, mixez au mixeur plongeant et faites refroidir dans un bain-marie de glaçons, puis réservez au réfrigérateur pendant 12 h.

Le lendemain, préparez la pâte. Mélangez 375 g de beurre et 150 g de farine pour bien les amalgamer. Mettez en boule, aplatissez, puis enveloppez dans du film étirable et laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Mélangez les ingrédients restants de la recette. Mettez en carré, filmez et laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Enchâsez la détrempe dans le mélange beurre/farine. Donnez 2 tours doubles à 2 h d'intervalle en plaçant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour, puis donnez 1 tour simple avant de détailler. Sur votre plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte feuilletée au rouleau à environ 2 mm. Piquez-la à la fourchette et détaillez un disque de pâte de 26 cm de diamètre. Garnissez-en un cercle à tarte de 20 cm de diamètre préalablement badigeonné de beurre. La pâte doit reposer pendant au moins 2 h pour ensuite bien se développer au four et cuire sans se rétracter. Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé spécial cuisson et saupoudrez-le de sucre en poudre. Posez le cercle à tarte et garnissez la pâte de papier sulfurisé spécial cuisson. Remplissez de haricots secs. Glissez dans le four à chaleur tournante à 170 °C (th. 5) et laissez cuire pendant 20 min environ. Retirez le papier et les haricots secs, remettez le fond de tarte à dorer pendant encore 5 à 10 min, jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur marron doré. À la sortie du four,

démoulez sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir.

N. B. : Ne jamais pousser trop loin la cuisson de la pâte feuilletée caramélisée ; votre gâteau prendrait un goût amer.

Préparez la crème mascarpone. Dans le bol du robot mélangeur muni du fouet, mélangez le mascarpone pour le rendre homogène, puis incorporez-y progressivement la crème anglaise. Fouettez pour faire foisonner. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit prise.

Trempez une cuillère à soupe dans une casserole d'eau chaude et réalisez 5 quenelles de crème. Posez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et placez au congélateur. Réservez le reste de la crème en vue de l'assemblage.

Équeutez les fraises. Coupez-en une partie en deux dans le sens de la longueur et l'autre partie, coupées aux 2/3 dans la hauteur. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, garnissez le fond de tarte de crème de mascarpone et procédez à la finition. Sur l'extérieur, posez des demi-fraises avec la coupe apparente afin de faire une collerette. À l'intérieur, disposez les autres fraises. Sur le dessus, posez les quenelles de crème de mascarpone. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

*Si la fraise au XVII<sup>e</sup> siècle était un accessoire de mode de la noblesse, elle fait aujourd'hui le bonheur des premiers beaux jours, dans le panier des gourmands.*

