



Macarons  
à la pistache  
"Maison"

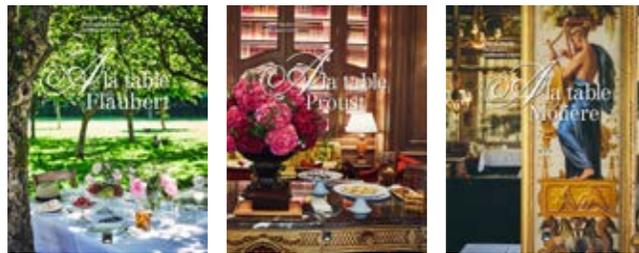
Valérie Duclos

Photographies de Guillaume Czerw

# la table de Rouen

*Balade gourmande*

Du même auteur, dans la même collection





# Sommaire

	<i>Préface</i>	6
	<i>Introduction</i>	10
<i>Café Victor</i>	Terrine de canard	16
	Saumon de Seine, purée de fèves et jus de volaille	19
	Tarte caramel framboise	20
	Soufflé Grand Marnier	22
<i>Blotti</i>	Escargots du Mont Réal, crème d'ail noir et piment	26
	Suprêmes de volaille, cidre et champignons	29
	Sablé, crème de pomme et pommes caramélisées	30
<i>Héloïe</i>		32
<i>Maison Vatelier</i>	Rouen – Paris	40
	Tarte pommes-noisettes et pommes caramel	43
<i>Jardins de Simone</i>		44
<i>L'Odas</i>	Saint-Jacques de nos côtes, compotée de fenouil aux herbes, émulsion de soupe de poisson safranée	48
	Carré de cochon du Cantal rôti, endives braisées et jus corsé	51
	Omelette norvégienne à la rouennaise	53
<i>Dame Cakes</i>	Crumble de poulet façon Vallée d'Auge	60
	Feuilleté de pommes au fromage de Neufchâtel	63
	Gâteau aux pommes « Grand-Mère »	65
	Financier normand aux pommes et Streusel aux noisettes	66
<i>Rose &amp; Max</i>	L'Ormant – Le Norrois – Le Normant	72
	Samoussa	74
	Churros	75
	Tenders	78
	Carpaccio de Saint-Jacques	79
<i>Café Hamlet et Gill Pâtisserie</i>	Saint-Jacques snackées, velouté de butternut	86
	Cabillaud, crumble chorizo	89
	Burger chicken tandoori	90
	Pavé	92
	Pomme	95
<i>Auzou</i>		96
<i>Ma Boulangerie</i>	Mirliton de Rouen à la pomme	105
<i>Boma</i>	Huîtres de Saint-Vaast chaudes, mousse d'andouille et chips de sarrasin	110
	Noix de Saint-Jacques snackée, pomme crue et cuite avec son huile amande	113
	La teurgoule revisitée à ma façon : camembert et poire fumée au bois de pommier	114
<i>Cancan</i>	Croustillant de pied-de-cochon, espuma parmesan et jaune d'œuf bio	118
	Magret de canard, chou et jus corsé à la grenade	121
	Cratère choco-caramelo pomme, glace caramel beurre salé	122
<i>Gill</i>	Saint-Jacques de Dieppe, houmous de pois chiche	128
	Pigeonneau à la rouennaise	131
	Tarte aux pommes confites au cidre	132





Julien Marchal-Guéret, directeur de l'Hôtel de Dieppe, et Laurent Guinet, chef des cuisines, font perdurer la tradition du canard à la rouennaise.



romenons-nous dans la ville pour découvrir le Rouen gourmand, connaître son histoire et ses petites ruelles pavées. Partons de la gare SNCF, bâtiment de style Art nouveau dit « tardif », que l'on doit à l'architecte Adolphe Derieux et dont la construction débute en 1900 pour s'achever quatorze ans plus tard. Elle sera inaugurée le 4 juillet 1928 par le président de la République Gaston Doumergue. Aujourd'hui, la gare est classée monument historique. Juste en face, l'Hôtel de Dieppe et le Café Victor. Une première pause s'impose.

### *Café Victor*

C'est ici, à l'Hôtel de Dieppe, que le canard à la rouennaise ou le canard au sang, a revêtu ses lettres de noblesse qui voyagent aujourd'hui dans le monde entier, jusqu'au Japon où l'on plébiscite cette tradition culinaire à l'occasion des mariages.

#### **Pour la petite histoire...**

« J'ai créé cette recette en 1933 lorsque, jeune intendant à bord du paquebot *Félix-Faure*, je traitais les membres du Rotary-Club du Havre, et je me suis inspiré de la recette du Caneton rouennais, conçue par Louis Convert, Chef des cuisines de S.M. Edouard VII et propriétaire du restaurant de la Cathédrale, à Rouen. C'est là que j'ai eu l'avantage de faire mon apprentissage de cuisinier. »

Le Caneton rouennais « Félix-Faure » de Michel Guéret.

« Canard : tous viennent de Rouen.  
N'est bon qu'avec des navets. »

*Dictionnaire des idées reçues,*  
Gustave Flaubert

## Terrine de canard

*Recette imaginée par Laurent Guinet, Café Victor.*

Pour 8 à 10 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 1 h 10

6 magrets de canard  
200 g de gorge de porc  
200 g de foies de volaille  
80 g de persil haché  
100 g d'échalote  
4 œufs  
50 g de raisins de Corinthe  
50 g de pistaches entières  
10 cl de cognac

Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6). Hachez les viandes avec le persil et l'échalote. Mélangez le tout de manière bien homogène en incorporant les œufs entiers. Ajoutez les raisins, les pistaches

et le cognac. Déposez dans une terrine. Enfourez pendant 1 h 10. Laissez reposer. Servez avec de la compote d'échalote et du pain de campagne.



## *Saumon de Seine, purée de fèves et jus de volaille*

*Recette imaginée par Laurent Guinet, Café Victor.*

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 à 30 min

500 g de fèves décortiquées  
8 asperges  
4 dos de saumon de 200 g  
Citron  
Jus de volaille  
Persil plat  
Sel et poivre

Faites cuire les fèves dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 min. Elles doivent être encore croquantes. Faites refroidir puis écrasez-les en purée. Salez, poivrez. Plongez les asperges dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire 2 à 3 min. Retirez-les, égouttez-les puis laissez refroidir. Faites cuire les dos de sau-

mon à la poêle côté peau pendant 6 à 8 min environ, selon l'épaisseur. Couvrez et prolongez la cuisson 3 min. Servez aussitôt avec quelques rondelles de citron, des asperges coupées dans la longueur, de la purée de fèves et du jus de volaille. Décorez de brins de persil plat.

# Tarte caramel framboise

Recette imaginée par Laurent Guinet, Café Victor.

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Repos : 1 h – Cuisson : 25 min environ

## Pour la pâte sablée :

235 g de farine  
90 g de sucre glace  
2 g de sel fin  
30 g de poudre d'amande  
120 g de beurre doux  
1 œuf  
20 g de brisures de framboises

## Pour le caramel au beurre salé :

75 g de sucre en poudre  
20 cl de crème liquide  
50 g de beurre demi-sel  
Une trentaine de framboises  
Sorbet framboise  
Feuilles de menthe fraîche

Mélangez la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande avec le beurre. Ajoutez l'œuf puis les brisures de framboises. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Laissez reposer 1 h. Foncez la pâte dans des cercles individuels. Faites cuire à 150°C (th. 5) pendant 15 à 20 min.

Pendant ce temps, préparez le caramel. Faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur rousse. Ajoutez la crème préalablement chauffée puis le beurre, lorsque le caramel est à 60°C. Mélangez puis laissez refroidir.

Garnissez les fonds de tarte de caramel, ajoutez quelques framboises coupées en deux, une quenelle de sorbet framboise et terminez par quelques petites feuilles de menthe. Servez aussitôt.

## Astuce

A l'automne, remplacez les framboises par des poires ou des pommes coupées en petits cubes, juste caramélisés à la poêle et au beurre.



# Soufflé Grand Marnier

Recette imaginée par Laurent Guinet, Café Victor.

Pour 8 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 22 à 25 min

## Pour la crème pâtissière :

20 cl de lait  
36 g de jaunes d'œufs  
30 g de sucre

## Pour les blancs d'œufs :

350 g de blancs d'œufs  
175 g de sucre  
8 biscuits cuillère Calvados

Beurre pour les moules

Préparez la crème pâtissière. Versez le lait en ébullition sur le mélange jaunes d'œufs et sucre, battu jusqu'à blanchiment de l'appareil. Poursuivez la cuisson sur feu doux jusqu'à ébullition en travaillant l'ensemble au fouet. Stoppez la cuisson et réservez à température ambiante.

Montez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez le sucre.

Incorporez délicatement les blancs dans la crème pâtissière refroidie à température ambiante. Placez un biscuit cuillère imbibé de calvados au fond du moule à soufflé (diamètre 12 sur 5-6 cm de hauteur) préalablement beurré. Remplissez à hauteur du moule. Enfournes 12 à 15 min à 180°C (th. 6) dans un four préchauffé. Servez aussitôt.





descendre la rue Jeanne d'Arc qui mène à la Seine, jusqu'au square Verdrel pour y découvrir le magnifique musée des Beaux-Arts, puis prendre à droite l'allée Eugène-Delacroix et tourner ensuite à gauche vers la rue Socrate pour s'attabler chez Blotti, une trattoria chaleureuse et délicate.



Pierre-Yves Gobillot et son chef pâtissier proposent, chez Blotti, une cuisine poétique, ancrée dans les produits du terroir.