

LE FIGARO

TV  
MAGAZINE

tvmag.com

www.lefigaro.fr

François  
Pêcheux  
met les voiles



L'animateur  
quitte W9  
pour France 3

SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 20.497 - 26/06/2010 - N° C.P.P. 0411 C. 83022

Avant  
*Secret  
Story*,  
l'animateur  
de TF1  
se confie

Benjamin

CASTALDI  
*intime*

« Ma grand-mère  
Simone  
Signoret »



Du dimanche 27 juin au samedi 3 juillet 2010

Édition spéciale Île-de-France



## Veau fermier du Périgord en tartare aux asperges vertes, gaspacho d'asperges blanches

Alain Ducasse  
présente une recette  
des *Glycines*

### Pour 4 personnes

- ▶ 400 g de longe de veau fermier hachée finement par votre boucher
- ▶ Fleur de sel
- ▶ Piment d'Espelette
- ▶ 4 cl d'huile d'olive
- ▶ 2 cl de vinaigre de Xérès
- ▶ 4 tranches de pain de campagne
- ▶ 30 g de ciboulette ciselée

### Gaspacho d'asperge

- ▶ 200 g d'asperges blanches
- ▶ 100 g d'asperges vertes
- ▶ 4 cl d'huile d'olive
- ▶ 2 échalotes
- ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ 2 dl de bouillon de volaille
- ▶ 1 dl de crème fleurette
- ▶ Sel

### Préparation

**1** Assaisonnez le veau à votre convenance, mais il doit être relevé (sel, piment, huile d'olive et vinaigre). Laissez la préparation au froid, minimum 3 h.



**2** Gaspacho : épluchez l'ail et les échalotes. Émincez les queues d'asperge et réservez les têtes. Faites suer les échalotes ciselées et l'ail écrasé avec 1 cl d'huile d'olive. Ajoutez les asperges émincées et le bouillon de volaille. Cuisez 45 min à frémissement. Mixez finement, ajoutez la crème, rectifiez l'assaisonnement (sel et 3 cl d'huile d'olive). Refroidissez rapidement, réservez.

**3** Toastez le pain unilatéralement puis découpez 4 rectangles de 10 cm x 4 cm.

**4** À l'aide d'un économe ou d'une mandoline, détaillez de fins rubans d'asperge dans les têtes réservées : prenez-les sur toute la longueur du légume. Gardez-les dans de l'eau glacée pendant 10 min.

**5** Sur les tranches de pain toastées, posez la ciboulette ciselée puis le tartare de veau. Égouttez les rubans d'asperge, assaisonnez (sel et 1 filet d'huile d'olive). Disposez-les joliment sur le tartare de veau pour donner du volume, et sur l'assiette afin de la rendre esthétique. ○



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE



### Les Glycines

L'avis d'Alain Ducasse : « Au pays du Périgord noir, cet ancien relais de poste est devenu une maison où sérénité et nature se côtoient. Dans ce cadre relaxant, on déguste la cuisine raffinée et conviviale du chef Eric Jung ».

**Info+** : dans le prolongement de cette prodigieuse nature, un parc luxuriant où se mêlent saules pleureurs, rosiers, peupliers et, au bord de la piscine, quelques palmiers.

Dans la demeure XIX<sup>e</sup> siècle, à la façade sobre et élégante, se nichent de vastes chambres où règnent calme et sérénité. Dans ces espaces à la décoration volontairement minimaliste, la pureté du blanc domine, rehaussée ici et là de touches grenat.

▶ 17 chambres de 92 € à 232 €. 7 suites de 186 € à 232 €.

Petit-déjeuner à 14 €. Menu à 28 €. Supplément demi-pension à 56 €.

4 avenue de Laugier, 24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil.

Tél. : 05 53 06 97 07. Site : [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)