

# TOURS MAGAZINE MADAME

VOUS REND CÉLÈBRE 

CROATIE :  
BEAUTÉ  
AUTHENTIQUE

RICHARD  
GALLIANO  
en concert au  
Grand Théâtre

Auto Classique Touraine :  
un savoir-faire d'exception

Chambord  
retrouve ses  
jardins à la  
française

CE QU'IL  
FAUT SAVOIR  
SUR LES  
PAYSAGISTES !

Guillaume Tessier :  
l'homme connecté à demain



## LE CHEF

### RÉGIS GUILPAIN

Un parcours exemplaire pour ce chef qui comptabilise 28 années à la tête du Louis 13, la table gastronomique du Château de Beauvois, près de Luynes.

Régis Guilpain est ce qu'on peut appeler un chef de terroir. Sa cuisine c'est le produit avant tout, entier dans ses saveurs et textures, sans extravagance mais toujours juste. "Je propose une cuisine gourmande, mais j'adopte volontiers les cuissons courtes, pour réduire les matières grasses. Avant tout, ce que je recherche c'est une assiette belle et colorée."

## CHÂTEAU DE BEAUVOIS

Route de Beauvois  
37240 Saint Etienne de Chigny  
[www.beauvois.com](http://www.beauvois.com)

 4 pers.

4 morceaux de cabillaud "SKREI"  
avec la peau (120g net)  
100 g de riz arborio  
40 g d'oignons hachés  
10 ml d'huile d'olive  
15 ml de fumet de poisson  
50 g de parmesan en poudre  
20 ml de crème liquide  
8 g de cardamome  
1 pomme Granny  
2 pamplemousses roses  
6 cerfeuils tubéreux  
sel et poivre du moulin

# CABILLAUD "SKREI" À LA CARDAMOME

### Pour le beurre blanc vanillé

2 échalotes ciselées  
1 gousse de vanille grattée  
10 cl de vinaigre blanc  
20 cl de vin blanc sec  
15 cl de fumet de poisson  
20 cl de crème liquide  
40 g de beurre

Faire des segments de pamplemousses, en réserver 16 et couper le reste en petits dés pour mettre dans le risotto. Découper 16 lamelles de pomme verte avec la peau et couper le reste en petits dés pour mettre dans le risotto. Cuire les cerfeuils tubéreux à l'eau et les éplucher comme des pommes de terre. Les couper en 2 et les frire au moment de dresser.





©Dominique Pustiel

## LE RISOTTO :

Faire suer les oignons hachés à l'huile d'olive. Ajouter le riz puis mouiller au fumet de poisson. Finir le risotto avec le parmesan, la crème fouettée et y ajouter les dés de pamplemousse et les dés de pomme verte.

## LE BEURRE BLANC VANILLÉ :

Faire une réduction avec les échalotes, le vin blanc, le vinaigre blanc et la vanille. Ajouter le fumet de poisson et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et laisser cuire 10 mn. Monter au beurre et mixer. Assaisonner les cabillauds avec sel et cardamome. Les faire cuire côté peau doucement puis finir la cuisson au four (cuisson nacrée)

## DRESSAGE :

Dresser le risotto dans un cercle. Mettre autour les segments de pommes et de pamplemousses (4 de chaque par assiette). Faire un cordon de beurre blanc vanillé autour. Disposer le cabillaud sur le risotto. Mettre autour les 3 demis cerfeuil tubéreux frits.

## DÉCORATION :

1 gousse de vanille séchée dans le poisson et de la poudre de cardamome sur le bord de l'assiette.



### MONTDOMAINE 2015 AOC VOUVRAY 10€

*Le petit nouveau qu'on ne connaissait pas... Quelques hectares de vignes sur la commune de Noizay en AOC VOUVRAY, un vigneron passionné donne naissance à MONTDOMAINE et sa première cuvée.*

Un Vouvray sec, élégant et racé. La belle expression du Chenin tout simplement. Pour les amateurs de vins fins, il ne manquera pas de séduire vos papilles!

Une jolie minéralité, long en bouche à la fois. Poire et coing, tout en finesse pour le fruité. De la tension, juste ce qu'il faut pour un équilibre impeccable.

*À associer avec un filet de Skrei et sa purée de butternut, un bar en croûte à la provençale ou des fromages affinés. Pour des notes exotiques, pourquoi ne pas tenter : des aiguillettes de poulet sautées aux épices douces...*

**LA CAVE**  
58 Place Michel Debré - Amboise  
02 47 79 05 37