

***Pieuvre grillée sur risotto aux asperges et au Clos des Roches***  
*servi avec un consommé de canard et un bonbon aux légumes racines*



**Photographe : Denis Baribault**

**Céramiste : Catherine De Abreu**

Plat proposé par Vincent Goulet, chef  
**CHEF DE RANG** (Deschambault-Grondines)

***Pieuvre*** (4 portions)

1 pieuvre moyenne  
3 c. à soupe de persil haché  
3 c. à soupe de ciboulette hachée  
3 feuilles de sauge hachées  
1 c. à soupe de thym frais  
1 c. à soupe d'origan haché  
2 litres de court bouillon  
100 ml d'huile d'olive  
2 citron zeste et jus  
1 grosse échalote hachée  
2 gousses d'ail hachées  
Sel et poivre

**CHEF DE RANG**  
+  +  
— Prêt-à-manger —  
Vincent Goulet

Mettre le court bouillon dans une grande marmite sur le feu et porter à ébullition. Y plonger la pieuvre et amener à ébullition à nouveau. Réduire le feu à doux et faire cuire à petits frémissements environ 2 heures. Retirer la pieuvre du court-bouillon et laisser refroidir. Couper les tentacules et les nettoyer au besoin. Mélanger les herbes fraîches ensemble. Mélanger tous les autres ingrédients avec la moitié des herbes. Conserver l'autre moitié pour plus tard. Mettre les tentacules à mariner dans le mélange au moins 6 à 8 heures. Retirer les tentacules de la marinade et les éponger à l'aide de papier absorbant. Griller sur le barbecue quelques minutes de chaque côté à feu vif en badigeonnant régulièrement avec la marinade. Retirer du feu et saupoudrer avec l'autre moitié des herbes.

### ***Risotto***

1 oignon haché  
30 ml d'huile d'olive  
500 ml de riz *arborio*  
125 ml de vin blanc  
1,25 litre de fumet de poisson chaud  
1 botte d'asperges coupées en tronçons de 1 cm (½ po) et cuites  
180 gr de fromage Clos des Roches râpé  
150 ml de crème 35 %  
Sel et poivre

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit translucide, soit environ 5 minutes. Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant pour bien l'enrober. Ajouter le vin et laisser réduire presque à sec. Ajouter le fumet, 250 ml à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout. Saler et poivrer. Après 20 minutes de cuisson, le riz devrait être *al dente*. Ajouter les asperges, le fromage et la crème. Bien mélanger.

### ***Grissini à l'encre de seiche***

250 gr de farine  
7 gr de sel  
135 ml d'eau  
5 ml de mélasse  
30 ml d'huile d'olive  
1 c. à soupe d'encre de seiche

Dans un bol, mélanger les ingrédients humides et les verser sur la farine et le sel. Au batteur, mélanger la pâte 5 à 10 minutes. Envelopper de pellicule plastique et laisser reposer au frigo environ 1 heure. Passer la pâte au laminoir (machine à pâtes) plusieurs fois en réduisant l'épaisseur à chaque passe jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1 mm. Couper en lanière de la grosseur d'un spaghetti et cuire dans un emporte pièce de métal rond à 400 °F environ 5 minutes. En faire plus qu'il n'en faut à cause des bris éventuels. Ils sont très fragiles.

### ***Consommé de canard***

1,5 litre de fond de canard  
1 carotte  
1 oignon  
1 branche de céleri  
1 tomate  
400 g de poitrine de canard  
1 tomate  
4 blancs d'œufs  
Sel, poivre  
30 ml de Porto

Couper les poitrines en morceaux et les passer au robot ou au hachoir électrique. Incorporer tous les légumes, ensuite les blancs d'œufs et la tomate, dans le robot jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dans une casserole, mélanger la farce de clarification avec 1 l de fond de canard. Cuire 20 à 30 minutes à feu doux en brassant continuellement, jusqu'à ce qu'une croûte se forme. Baisser à nouveau le feu. Quand des bulles commencent à se former autour de la croûte, percer un petit cratère au centre. Sous la croûte, le consommé doit être clair et doré. Assaisonner de sel et poivre, arroser la croûte d'une louche de fond de canard. Laisser cuire 15 minutes en augmentant le feu progressivement. Laisser reposer 10 minutes avant de filtrer le consommé au chinois. Pour éviter que la croûte ne s'affaisse, débiter par le milieu avec une louche pour récupérer le consommé, passer ensuite au chinois. Rajouter le Porto à la dernière minute et saupoudrer d'herbes fraîches, au goût.

### ***Bonbons aux légumes racines***

360 gr d'isomalt  
50 gr de carotte  
50 gr de panais  
50 gr de navet  
50 gr de céleri-rave  
50 gr de bacon  
1 gousse d'ail  
1 c. à soupe de persil haché

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre l'isomalt jusqu'à ce qu'il soit complètement liquide. Retirer du feu. Plonger la base d'un emporte-pièce en métal dans l'isomalt. Soulever et laisser égoutter un peu. Souffler délicatement à l'autre extrémité pour faire gonfler le sucre en bulle conique. Séparer la bulle avec des ciseaux.

Blanchir les légumes dans de l'eau salé quelques minutes. Arrêter la cuisson en les plongeant dans de l'eau glacée. Égoutter et réserver. Couper le bacon en petits dés et le cuire à la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien coloré. Ajouter l'ail, le persil, les légumes et bien mélanger. Éponger le mélange à l'aide de papier absorbant. Garnir chaque bonbon d'isomalt avec la farce de légumes et bacon. Servir avec le consommé de canard.