

**ALLONS-Y**

# Au salon Cuisine Days avec le chef Joss

Lorsqu'un chef de talent monte à Paris, on n'hésite pas à lui chiper sa recette phare pour vous la faire découvrir. *Par Henri Yadan, photographies d'Agnès Lamarre*



Joss, traiteur international, mais fan des produits locaux, distille ses conseils sur Internet pour cuisiner facilement comme un chef.

**Q**ui dit cuisine, dit cuisinier ! Sollicité pour animer les ateliers culinaires d'un salon dédié à l'univers de la cuisine, Joss nous a accordé une petite séquence gourmande. Ce chef cannois est un autodidacte qui fourmille d'idées. L'ancien restaurateur adopté par la région Charentaises organise des réceptions, des mariages, des événements festifs et des soirées grâce à son concept Cuisine et Audace. Celui-ci permet à tout un chacun, de 1 à 100 personnes, de cuisiner comme un chef grâce à ses conseils professionnels adaptés au public et, ainsi, de se passer d'un service traiteur parfois onéreux. Avec lui, pas de techniques pointues, ce fan de légumes privilégie les recettes simples et goûteuses dont il aime faire profiter ses amis. Et nous en sommes, désormais.

40 [gourmand.viepratique.fr](http://gourmand.viepratique.fr)

**9 heures.** Le chef nous attend devant les portes du salon, il craint que nous ne trouvions pas l'entrée du parking.

**9 h 30.** On découvre avec lui la cuisine éphémère du salon dans un cadre très sympa.

**10 heures.** Malgré le peu de matériel disponible sur place, il se débrouille... comme un chef !

**10 h 30.** Toutes les équipes de Cuisine Days donnent un coup de main pour réunir les ingrédients de la recette. Trop cool...

**11 heures.** Le chef montre toutes les variétés de poivre qu'il a apportées.

**11 h 30.** Après discussion, il décide de ne pas trop cuire le bœuf afin que la farce de foie gras ne fonde pas. Futé !

**12 heures.** Une assiette aussi bien dressée, on n'ose pas y toucher, mais Joss nous encourage à y planter nos couverts, alors pourquoi hésiter...



La cuisson à basse température dans du film alimentaire permet d'imprégner la viande de toutes les saveurs subtiles du foie gras.

**Sa recette-phare**

# Médailon de bœuf au foie gras sauce poivrade



*Le truc du chef*  
 Pour une réduction, l'ingrédient indispensable, c'est la patience. Le vinaigre balsamique apporte, lui, une note plus corsée.

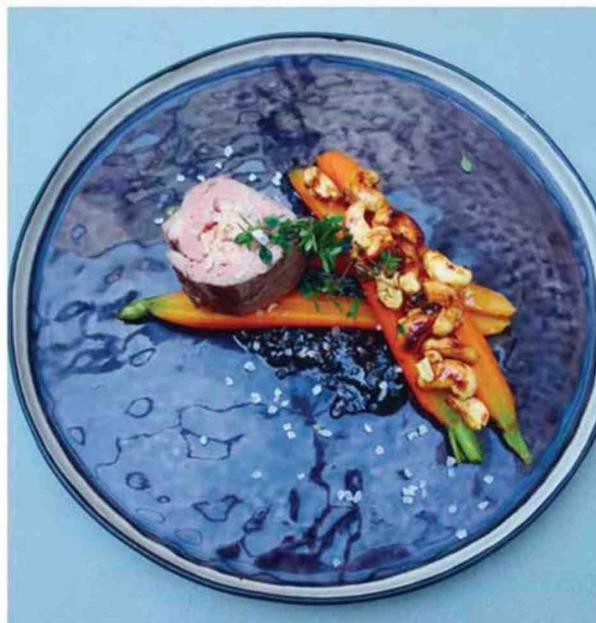
**Pour 4 personnes**  
**Préparation 15 min Cuisson 25 min**  
**Pour accompagner :**  
**un montagne-saint-émilion, cuvée Tuileries des Combes**

- 400 g de filet de bœuf • 200 g de foie gras
- 8 carottes nouvelles • 1 échalote • 1 botte de thym citron
- 150 g de beurre • 60 g de noix de cajou • 15 cl de vin blanc
- 15 cl de vinaigre balsamique • 30 cl de fond de veau
- 100 g de sucre en poudre • 50 g de poivre frais en grains
- 10 cl d'huile d'olive • Gros sel • Sel et poivre

1. Faites une entaille dans le morceau de bœuf d'environ 3 cm de profondeur. Coupez le foie gras en morceaux et disposez-les au centre de la viande. Salez et poivrez.
2. Refermez la viande, enveloppez-la dans du film alimentaire, enfournez pour 20 minutes à 120 °C, puis laissez refroidir.
3. Émincez l'échalote, posez-la dans une casserole à feu fort avec 2 cuillerées d'huile d'olive, ajoutez le vin blanc et laissez réduire aux deux tiers pendant 5 minutes. Au bout de ce temps, versez le vinaigre balsamique et laissez réduire aux deux tiers pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite le fond de veau, laissez réduire à feu doux 15 minutes, puis incorporez le poivre en grains et laissez cuire 5 minutes.
4. Posez les noix de cajou dans une poêle à feu fort, avec une pincée de sel et 25 g de sucre. Laissez caraméliser en mélangeant de temps en temps, puis réservez.
5. Épluchez les carottes, posez-les dans une poêle avec 140 g de beurre, du thym citron et le sucre restant. Couvrez d'eau à fleur, laissez réduire

jusqu'à évaporation. Coupez ensuite les carottes dans le sens de la longueur.

6. Déballez le bœuf, coupez les extrémités, coupez-le en 4 tranches égales, puis posez-les dans une poêle avec 10 g de beurre, 1 cuillerée d'huile d'olive et laissez cuire 2 minutes sur chaque face.
7. Dans 4 assiettes mi-creuses, versez 2 cuillerées à soupe de sauce poivrade, disposez les carottes, surmontez-les de noix de cajou caramélisées, posez dessus un médaillon de bœuf au foie gras, décorez avec du thym citron, saupoudrez 1 pincée de gros sel et servez chaud.



Son adresse: Château de Lersé, 16250 Pérignac.  
 Tél. 05 45 25 95 90. Cuisine-et-audace.com