

AUX PRÉS DE LIGNAC

A Saint-Germain-des-Prés, le chef chouchou des Français sert un brunch simple et délicieux, où tout est fait maison. Miam.



PAIN PERDU AUX POIRES, CARAMEL DE NOISETTES

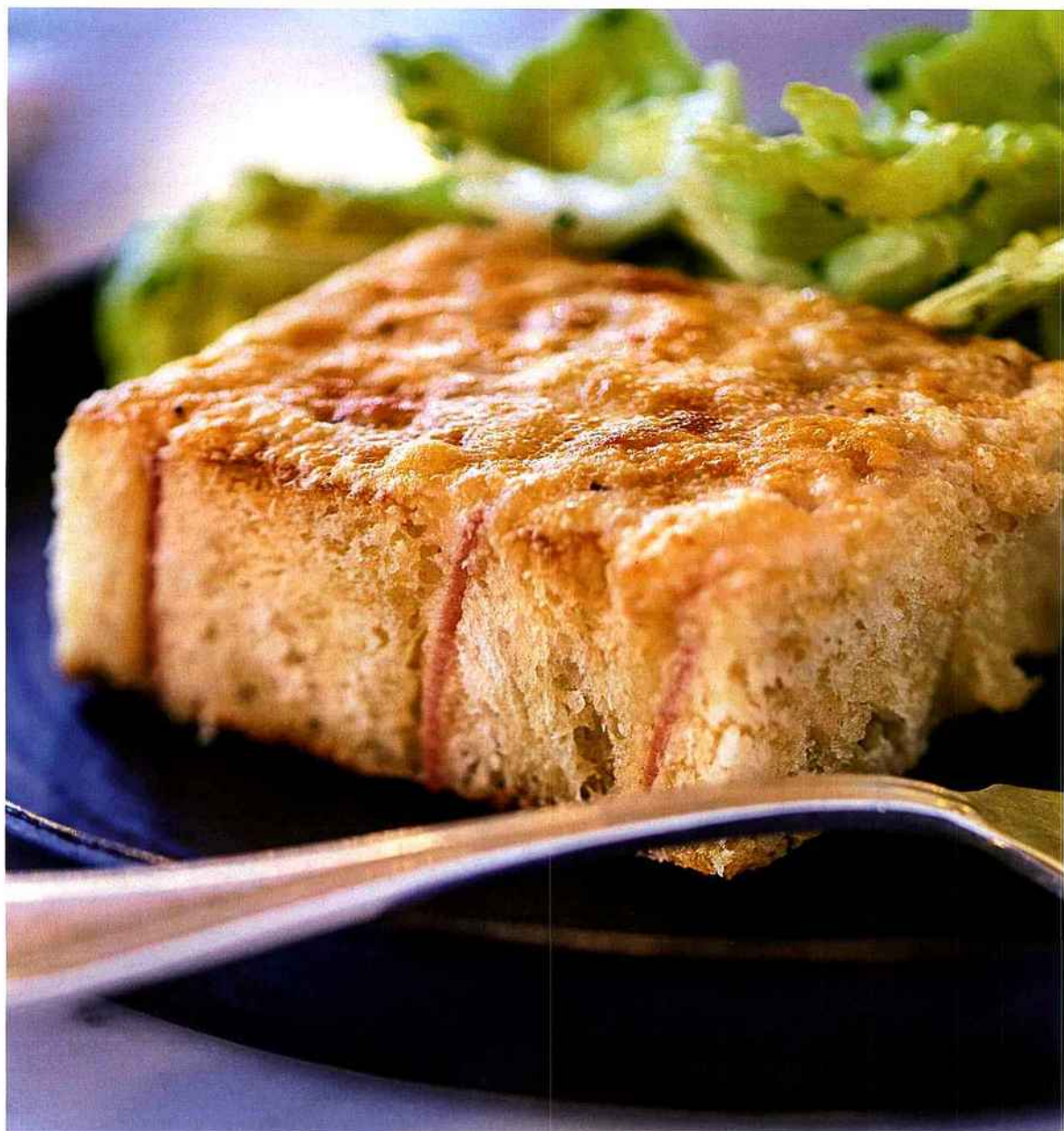
Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 20 MN.

FACILE

- ◆ 410 g de sucre semoule ◆ 150 g de crème liquide ◆ 100 g de noisettes grillées et concassées ◆ 2 poires
- Conférence ◆ 1,5 l d'eau ◆ 2 gousses de vanille Bourbon ◆ 1 jus de citron jaune
- ◆ le zeste d'un citron et d'une orange bio
- ◆ 4 tranches de brioche mousseline
- ◆ 2 œufs entiers ◆ 200 g de lait entier
- ◆ 2 gousses de vanille Bourbon.

- Dans une casserole, faire fondre 85 g de sucre, le colorer en caramel blond. Faire chauffer la crème dans une autre casserole. Hors du feu, la verser dans le caramel. Mélanger, laisser réduire quelques minutes, ajouter les noisettes.
- Dans une grande casserole, verser l'eau et 300 g de sucre, ajouter les gousses fendues en 2 et les zestes. Laisser cuire 15 mn. Peler et tailler les poires en cubes, et les citronner. Les faire cuire dans l'eau 30 mn environ, et laisser refroidir dans le sirop.
- Tailler la brioche en tranches de 2 cm d'épaisseur avec un couteau à dents.
- Mélanger le lait froid, le sucre, les œufs entiers et la vanille dans une assiette creuse. Y plonger les tranches, les égoutter aussitôt puis les déposer sur une grille posée sur une assiette.
- Chauffer une poêle avec le beurre, y déposer les tranches de brioche, les faire colorer, saupoudrer de sucre et faire légèrement griller des 2 côtés.
- Servir avec les poires, le caramel de noisettes et de la glace à la vanille.



LE CROQUE-MONSIEUR DES PRÉS

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 20 MN.

CUISSON : 20 MN. REPOS : 8 H.

TRÈS FACILE

- ◆ 1 petit pain de mie (15 cm x 9 cm x 8 cm)
- ◆ 150 g de beurre
- ◆ 150 g de béchamel
- ◆ 5 tranches de jambon blanc de Paris de 3 mm d'épaisseur
- ◆ 4 tranches de comté de 15 cm sur 9 cm de 3 mm d'épaisseur
- ◆ 100 g de parmesan râpé.

➤ Tailler toutes les croûtes du pain de mie, puis le découper en 5 dans la longueur. Faire fondre le beurre à feu doux, déposer les tranches sur une plaque, les imbiber des 3/4 du beurre, en badigeonnant bien les 2 faces.

➤ Tailler les tranches de jambon aux dimensions du pain. Napper les tranches de pain de mie de béchamel froide. Sur 4 tranches, déposer du jambon, du comté et de nouveau du jambon.

➤ Déposer les tranches les unes sur les autres. Poser la dernière tranche à l'envers pour refermer le gros croque-monsieur ainsi formé. Enrouler le croque dans un papier film en serrant légèrement. Conserver au frais 8 h.

➤ Déballez le croque-monsieur et le couper en tranches assez épaisses.

Les déposer sur une plaque, les badigeonner avec le reste du beurre fondu. Passer au four chaud 8 mn à 180 °C (th. 6), saupoudrer de parmesan râpé, puis passer sous le grill jusqu'à ce que les tranches gratinent légèrement. Servir chaud.



SALADE D'ASPERGES BLANCHES, ŒUF MOLLET

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 15 MN.

TRÈS FACILE

◆ 4 œufs extra frais

◆ 12 asperges blanches ◆ 5 g de gros sel de Guérande ◆ 1 cs de beurre demi-sel ◆ 1 cs de

bouillon de volaille ◆ 1 pincée de sel fin ◆ 4 bouquets de mâche

◆ huile d'olive, vinaigre

balsamique blanc ◆ 24 copeaux

de mimolette vieille

◆ 1 tour de moulin.

➤ Porter à ébullition une casserole d'eau, y plonger délicatement les œufs, les faire cuire 6 mn, les plonger dans un bain d'eau glacée. Les écaler délicatement.

➤ Eplucher les asperges, les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée, les cuire 8 mn, puis les refroidir dans de l'eau glacée. Après les avoir égouttées, les couper en rondelles d'1/2 cm en gardant des pointes de 5 cm de long.

➤ Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter le bouillon puis les asperges, saler.

➤ Dans une casserole d'eau chaude, plonger les œufs pour les réchauffer 4 mn.

Les égoutter, les éponger sur une feuille de papier absorbant, les parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin.

➤ Dans un grand saladier, mélanger la mâche avec de la vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et à l'huile d'olive. Saler, partager la mâche dans 4 bols en verre.

Déposer les asperges entre les feuilles de mâche, au centre les œufs chauds, parsemer de lamelles de mimolette, servir sans attendre.

GRANOLA AUX FRUITS SECS MAISON, FROMAGE BLANC VANILLÉ ET FRUITS FRAIS

Pour 7 personnes, soit 100 g par personnes

PRÉPARATION : 40 MN.

FACILE

- ◆ 100 g de flocons d'avoine (petits)
- ◆ 50 g de raisins secs blonds ◆ 20 g de graines de soja ◆ 20 g de graines de courge ◆ 20 g de graines de tournesol ◆ 50 g de pignons de pin ◆ 50 g de cranberries séchées ◆ 30 g de sésame brun ◆ 20 g de noix de pécan ◆ 50 g de noisettes ◆ 30 g de graines de sarrasin ◆ 50 g d'amandes blanches en morceaux ◆ 50 g de noix de macadamia ◆ 80 g d'écorce d'orange confite ◆ 100 g de miel liquide bio.

➤ Mélanger tous les ingrédients, secs dans un saladier, verser le miel, malaxer et étaler sur une plaque pouvant aller au four, tapissée de papier cuisson.

➤ Enfourner à 160 °C (th. 5-6) et laisser cuire 20 mn.

➤ Sortir le granola et l'émietter si jamais il colle.

➤ Servir en morceaux, avec du fromage blanc et une salade de fruits du moment.



INCONTOURNABLE

Cyril Lignac donne à chacun de ses restaurants un style bien choisi. *Aux Prés*, c'est la bistronomie qui l'emporte. Ouverte sur le monde, la cuisine se nourrit de ses voyages et des rencontres faites tout au long de son parcours.

27, rue du Dragon, Paris 6^e. Tél. : 01 45 48 29 68, restaurantauxpres.com