

À Saint-Maximin, la belle cuisine d'Aurélie Fillol



Saint-Maximin, sa basilique Sainte-Marie-Madeleine et son hôtel-restaurant *Le Couvent Royal* aux voûtes du XIII^e siècle. C'est là qu'on rencontre Aurélie Fillol, jeune chef à l'appétit débordant d'imagination. Entre ses mains, la cuisine est appliquée et soignée. Le terroir de la Provence verte est son jardin d'Éden et la nature lui donne de quoi faire une carte de saison toujours de qualité. Au menu, les classiques d'une cuisine

la française s'agrémentent de l'originalité d'Aurélien. En témoignent cette joue de bœuf qu'elle nous propose de déguster (voir recette ci-dessous) ou encore une côte de veau rôtie, un risotto crémeux aux champignons et des figues confites qui font la réputation de cette étape médiévale sur le plateau du Var.

Le Couvent Royal, à Saint-Maximin. Ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir et le lundi. Menu à 27 €. Rens. 04.94.86.55.66.

INGRÉDIENTS POUR QUATRE

Préparation : 20 minutes.
Cuisson : 4 heures.
Difficulté : facile.

La viande

1 joue de bœuf d'un kilo dégraissée et portionnée par votre boucher (des morceaux d'environ trois centimètres de côté)

Les légumes

- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 carotte
- 1 bouquet de romarin
- 200 g de tomates concassées
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cube de fond brun de veau
- 600 g de pommes de terre grenailles
- 8 carottes fanes
- Huile d'olive
- Beurre
- Fleur de sel et poivre

RECETTE : JOUE DE BŒUF CONFITE, CASOLETTE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES, OLIVES ET JUS AU ROMARIN

La viande

Dans une poêle, verser un fond d'huile et y faire colorer la viande à feu vif. Une fois les morceaux saisis, les réserver dans une passoire.

Le jus de légumes

Mettre un fond d'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir, à feu moyen, l'ail, l'oignon et la carotte seule préalablement coupés en gros carrés. Ajouter le romarin et laisser cuire cinq minutes. Ajouter ensuite la tomate concassée et la viande, puis mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille et deux cuillères de fond brun de veau. Porter à ébullition quelques minutes puis baisser le feu au minimum. Laisser mijoter quatre heures.

La garniture

Rincer les pommes de terre grenailles et les carottes fanes. Mettre les patates dans une grande casserole d'eau froide salée et lancer une cuisson de quinze minutes.



Mettre les carottes fanes dans une autre casserole et les cuire à l'anglaise (cinq minutes à l'eau bouillante puis les plonger dans un bassin d'eau glacée). Réserver. Faire revenir les pommes de terre dans une poêle avec un gros morceau de beurre, de l'ail écrasé, du romarin et les olives vertes. Saler et poivrer. Réserver.

Le dressage

La viande est maintenant bien fondante et chaude. Dans une assiette creuse, déposer les morceaux de joue confite. Ajouter le jus de cuisson, préalablement réduit et filtré. Déposer les carottes fanes sur la viande et, dans une petite cassolette à part, présenter le mélange pommes de terre et olives. Ajouter un petit trait d'huile d'olive sur la viande et de la fleur de sel sur les légumes.

L'accord mets-vin

Un rouge Crozes-Hermitage 2015. Boissy-Delaygue. La Touvière.

