



© Le Photographe

Christophe Marguin

Président des Toques Blanches Lyonnaises

Restaurant Christophe Marguin - les Echets (01)

“Les produits Garofalo sont d’une très grande qualité gustative. Celle-ci se découvre d’ailleurs dès la cuisson car leur tenue est parfaite. Il faut cependant noter que le séchage prend une part essentielle dans le rendu de la qualité de ces pâtes.

La variété de produits est très intéressante et permet un large choix de préparation. L’emballage transparent tient également une part importante dans le choix de ce produit car il permet aux chefs de découvrir tout de suite la qualité de ces pâtes haut de gamme, désormais accessibles sur le marché français”

Son parcours

Christophe Marguin est tombé dans la marmite de la cuisine française dès son plus jeune âge. Issu d’une lignée de cuisiniers, il perpétue, dans la maison familiale toute proche de Lyon, une cuisine classique, basée sur les produits du terroir, dynamisée par de savoureuses touches de créativité.

Aux portes de la Dombes, le hameau

des Echets (Ain) abrite une institution tenue par la même famille depuis 1906. Quatre générations de cuisiniers en ont fait un fleuron de la gastronomie en pays lyonnais. Aujourd’hui, plus soucieux de durer que de céder aux effets de mode, le chef, couronné de deux toques au Gault & Millau, reste attentif à une certaine idée de la cuisine. Très attaché à l’histoire

de sa région, il travaille à sublimer les produits locaux.

Pour autant, Christophe Marguin n’est pas resté inscrit dans le passé : il revisite avec brio les plats classiques de la Bresse et de la Dombes.

Connu et reconnu comme fervent défenseur de la cuisine française et de ses valeurs, Christophe Marguin est président des Toques

Blanches Lyonnaises. Toujours soucieux de transmettre l’art culinaire français au-delà des frontières, Christophe Marguin est également le président fondateur des Toques Blanches du Monde, fédérant plus de 6 000 chefs à travers la planète.

www.christophe-marguin.com



Millefeuille de lasagne, butternut, topinambour et homard

Christophe Marguin

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 24 feuilles de lasagne Garofalo
- 2 kg de topinambours
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 100g beurre
- 50 cl de fond blanc
- 180 g de chair à homard
- 2 oeufs
- 5 cl de crème liquide
- 11 cl de crème montée
- 1/2 butternut
- 3 homards
- 1 carotte
- 3 champignons de Paris
- 1/2 celeri
- 10 cl de vin blanc
- 3 gros pignons
- 1/2 pièces fenouil
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Cognac
- Poivre du moulin
- Gros sel
- Sel fin

1 Préparation des lasagnes Garofalo

Porter l'eau à ébullition avec le gros sel et cuire les lasagnes 12 min. Débarrasser et surtout ne pas rincer.

2 Préparation de la purée de Topinambours

Emincer les topinambours, les échalotes et l'ail. Faire fondre 50 g beurre, ajouter les échalotes puis l'ail et les topinambours, faire suer.

Ajouter le fond blanc, cuire 25 min. Mixer et ajouter le reste du beurre cru à la fin. Débarrasser.

3 Préparation de la farce de homard/topinambours

Mixer le homard, les œufs et la crème liquide, passer au tamis puis incorporer la crème montée puis la purée de Topinambours.

4 Préparation des lamelles de butternut

Eplucher le butternut, puis tailler à la mandoline 2 mm d'épaisseur. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 min. Refroidir et débarrasser.

5 Préparation du homard

Eplucher et laver les légumes : la carotte, les champignons de Paris et le céleri, les tailler grossièrement. Mélanger l'eau, le vin blanc et les légumes. Porter à ébullition, puis cuire les petites pinces 5 minutes, les grosses pinces 7 minutes et les corps 3 minutes. Refroidir, débarrasser et casser. Tailler les corps en carpaccio de 5 mm d'épaisseur.

6 Préparation de la Bisque

Couper les têtes de homards en 2 puis les colorer et flamber au cognac. Ajouter la garniture aromatique (échalote, céleri, pignon et fenouil) et le concentré de tomates, suer. Ecraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mouiller à hauteur puis cuire 25 min, passer au chinois et réduire. Monter au beurre et émulsionner.

7 Dressage

Superposer les couches dans cet ordre : Pâte - Farce - Lamelles butternut. Recommencer 3 fois l'opération.

Disposer dans un bac hermétiquement fermé et cuire 15 min à 85° vapeur.

Disposer le carpaccio de homard sur le millefeuille.

