



Les recettes du **Bélisaire**

RECETTES
MATTHIEU GARREL

TEXTE
PHILIPPE TOINARD

PHOTOGRAPHIES
GUILLAUME CZERW

Les moins de 20 ans, et même de 30 ans, ne connaissent pas forcément l'immense chef Gérard Besson, meilleur ouvrier de France et docteur ès lièvres à la royale. Chez ce grand monsieur de la cuisine française, autrefois installé rue du Coq-Héron, à Paris, Matthieu Garrel a appris le métier. Aujourd'hui encore, quand la saison du lièvre à la royale débute, Gérard Besson vient se glisser dans la mini cuisine de Matthieu pour l'aider. C'est dire l'amitié et le respect qui unit les deux hommes. Matthieu fêtera l'année prochaine ses vingt ans à la tête du Bélisaire, bistrot niché dans une petite rue à l'écart des grands axes commerçants du XV^e arrondissement. Depuis deux décennies, la maison ne désemplit pas et force est de constater que la clientèle est majoritairement composée de solides gaillards prêts à en découdre avec les généreux plats du maître de maison, qui ne manque jamais une occasion de valoriser les produits de sa Bretagne natale. Sur l'ardoise, qui passe de table en table, du homard, du cabillaud, des coques, le fameux pot-au-feu de cochon comme là-bas, le sablé breton, le kouign-amann et, en saison, même s'il n'a rien de breton, le célèbre lièvre à la royale façon Gérard Besson servi avec un gratin de coquillettes.

Retrouvez notre carnet d'adresses page 192

Girolles marinées aux condiments et œuf de poule mollet

POUR 6 PERSONNES

6 œufs bio
600 g de girolles
2 échalotes
½ botte de ciboulette
2 tomates
2 gousses d'ail
10 cl de vinaigrette
Le jus de 1 citron vert
Sel et poivre du moulin

❶ **LA GARNITURE** Épluchez les échalotes et ciselez-les finement ainsi que la ciboulette. Coupez les tomates en quartiers, enlevez l'intérieur et les pépins, et faites des petits dés d'environ 5 mm. Écrasez grossièrement l'ail.

❷ **LES GIROLLES** Rincez vos girolles 2 à 3 fois. Versez 10 cl d'eau dans une casserole et déposez les girolles. Faites cuire à couvert durant 10 minutes. Débarrassez dans une passoire afin d'enlever l'excédent d'eau. Filmez et réservez au froid. Une fois que les girolles sont rafraîchies, ajoutez-y la garniture ainsi que la vinaigrette et le jus de citron vert. Salez, poivrez et mélangez bien le tout. Réservez au frais au minimum 2-3 heures.

❸ **LES ŒUFS** Portez un bon volume d'eau à ébullition. À l'aide d'une écumoire, déposez délicatement les œufs dans l'eau et mettez votre minuteur sur 6 minutes précisément. Récupérez vos œufs, rafraîchissez-les dans de l'eau froide pendant 2 à 3 minutes. Écalez-les et réservez-les dans de l'eau tempérée.

❹ **LE DRESSAGE** Disposez au milieu de votre assiette les girolles marinées. Replongez les œufs 30 secondes dans un bain-marie. Récupérez-les, passez-les dans du papier absorbant puis disposez-les sur les girolles.

