

# Roanne

le goût de la cuisine

---

Jean-Luc Rocher

Photographies Jérôme Aubanel, Christian Verdet



# Au fil de l'eau

La première devise de Roanne était  
“Sylvis increscit et undis” -elle  
s'accroît par les forêts et les eaux.  
Le “grand fleuve” est généreux, les  
étangs et les sources nombreux.

# Filet de Sandre poêlé

## Poireaux confits au vin de la Côte Roannaise

Le Sandre est très connu dans la région parce que la Loire est un de ses territoires préféré. La chair du Sandre est ferme mais s'effeuille facilement. Les recettes proposées s'adaptent également à la perche et aux poissons d'eau de mer tels que le bar, la dorade ou le cabillaud. Dans tous les cas, il faut conserver la peau sur les filets et ne pas trop cuire.



**Alain Rousseau, Restaurant de la Loire à Pouilly-sous-Charlieu**

### **Sauce**

**1 l de vin rouge de la Côte roannaise**

**10 cl de Porto**

**1/4 l de fond de veau (recette de base page 48)**

**1/2 l de fumet de poissons**

**sel et poivre**

Dans une casserole à fond épais, faire réduire aux 3/4 le vin rouge et le Porto.

Ajouter le fond de veau et le fumet de poissons et laisser réduire de moitié jusqu'à léger épaississement de la sauce.

Saler et poivrer en fin de cuisson, réserver.

### **Garniture**

**2 poireaux**

**1 tête de brocoli**

**1/2 L de vin rouge de la Côte roannaise**

Laver et couper le brocoli, le cuire dans de l'eau salée.

Couper les poireaux en tronçons de 4 cm, les laver et cuire dans le vin rouge légèrement salé.

### **Sandre**

**1 Sandre levé en filets – 600 g**

Laver les filets de sandre, essuyer, saler et poivrer, fariner très légèrement.

Huiler une poêle anti-adhésive et cuire pendant 3 à 4 minutes sur chaque face.

Servir aussitôt.

# Grenouilles fraîches sautées fines herbes

Pierre Farge, *Le Marcassin* à Riorges

## Préparation

1 Kg de grenouilles fraîches

4 gousses d'ail

1 bouquet de persil frisé

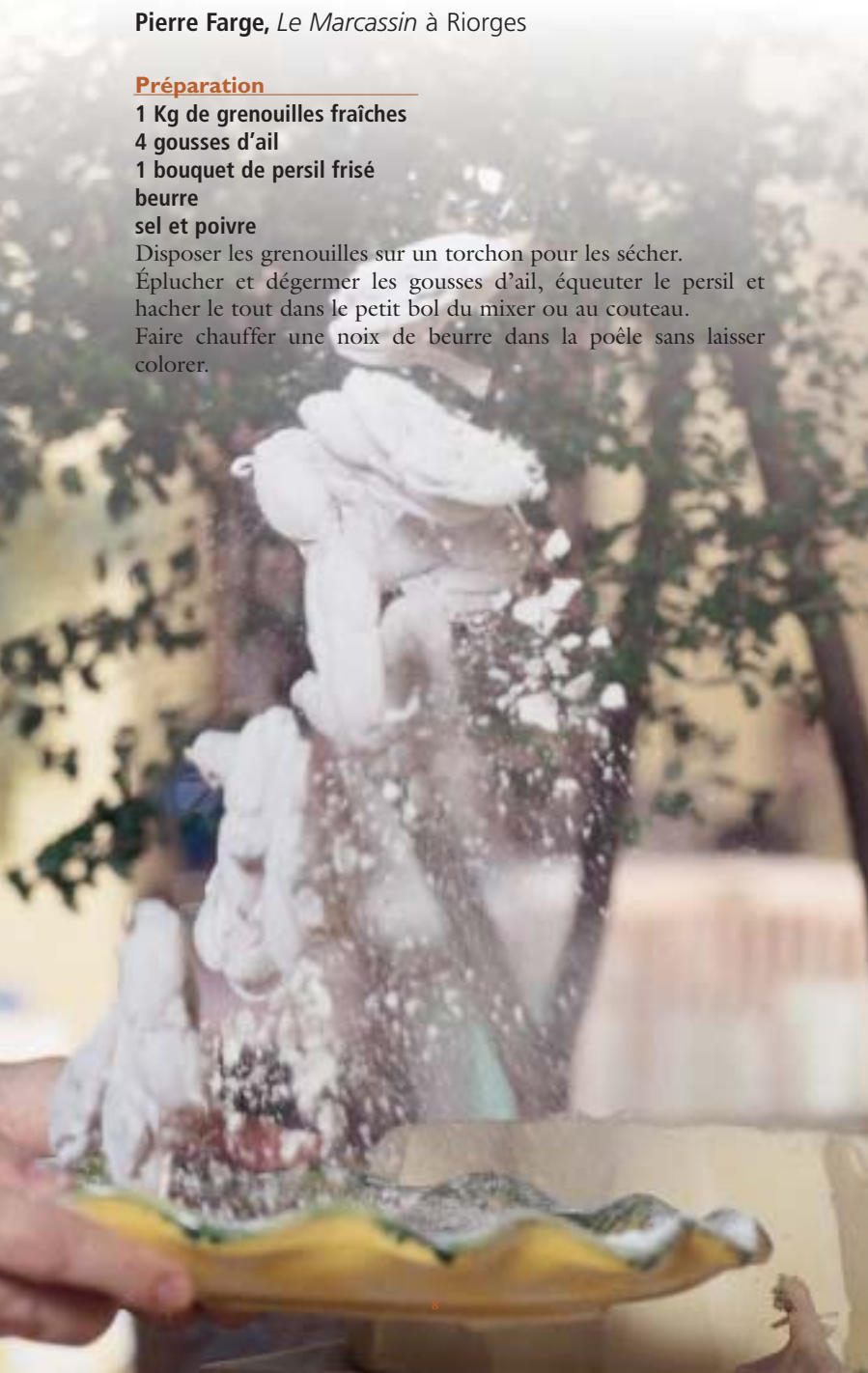
beurre

sel et poivre

Disposer les grenouilles sur un torchon pour les sécher.

Éplucher et dégermer les gousses d'ail, équeuter le persil et hacher le tout dans le petit bol du mixer ou au couteau.

Faire chauffer une noix de beurre dans la poêle sans laisser colorer.



Fariner les grenouilles et les disposer dans la poêle les unes à côté des autres, assaisonner.

Faire colorer sur un côté puis retourner chaque grenouille.

Ajouter une noix de beurre, quand il est fondu, saupoudrer avec le mélange ail et persil.

Servir très chaud.

Pour 4 personnes

## Grenouilles au beurre citron

Jean-Luc Trambouze, *L'Aventure* à Roanne

### Préparation des grenouilles

**32 cuisses de grenouilles**

**farine**

**80 g de beurre**

Sécher les cuisses de grenouilles sur un torchon.

Garnir un plat assez profond et fariner.

Faire revenir les cuisses de grenouilles dans le beurre à feu vif, saler et poivrer.

Débarrasser les grenouilles dans un plat allant au four, réserver au chaud à 90°C.

Glisser les assiettes creuses dans le four.

### Préparation du beurre citron

**25 cl de fond de volaille (recettes de base page 48)**

**le jus de 2 citrons**

**40 g de beurre**

**1 cuillère à soupe de serpolet sec**

**1 cuillère à soupe de sauce soja**

Retirer l'excédent de beurre de la poêle, déglacer avec le fond de volaille, ajouter le serpolet, la sauce soja et le jus de citron.

Réduire de moitié et monter la sauce en incorporant petit à petit le beurre sans cesser de fouetter. Rectifier l'assaisonnement.

### Finition

Napper de sauce le fond des 4 assiettes chaudes, disposer 8 cuisses par assiette et servir aussitôt.

Ces deux recettes s'allient harmonieusement avec un verre de porto ou un verre de vin doux naturel rouge.

### **Garnitures**

---

**60 g de fourme**

**3 poires**

**gingembre frais**

Éplucher et émincer les poires avant de les ranger sur le fond de tarte.

Disposer des copeaux de fourme et râper dessus le gingembre. Passer au four pendant 2 minutes.

**Olivier Boizet**, *Le Château de Champlong* à Villerest

## 2. Pâte feuilletée

**Acheter 150 g de pâte feuilletée (les plus talentueux la réaliseront eux-mêmes).**

Étaler le plus finement possible, détailler 4 ronds du diamètre d'une fourme.

Cuire les abaisses (ronds de pâtes) entre 2 plaques à 180° C pendant 12 minutes.

Sortir et réserver.

### **Préparation et montage**

---

**4 tranches de fourme de 5 mm d'épaisseur.**

**2 poires passe-crassanes**

Demander à votre fromager de vous tailler 4 tranches dans une fourme de Montbrison. Il aura pris soin d'intercaler un film alimentaire entre chaque tranche.

Éplucher les poires, tailler le plus finement possible dans le sens de la longueur.

Poser sur chaque rond de pâte feuilletée une tranche de fourme puis les taillons de poires, disposés en rosace.

### **Finition**

---

Pendant le dressage de la table pour la fin du repas, enfourner les tartelettes à 180° C pendant 8 minutes. Servir aussitôt.

# Soupe de Fruits rouges à la Cannelle

**Alain Rousseau**, *Restaurant de la Loire* à Pouilly-sous-Charlieu

## Sirop

**1 bouteille de vin rouge de la Côte Roannaise**

**1/2 L d'eau**

**500 g de sucre**

Dans une casserole à fond épais, verser l'eau et le sucre, porter à ébullition.

Retirer et ajouter le vin rouge, laisser bouillir quelques minutes, retirer à nouveau.

## Fruits

**350 g de grains de cassis**

**350 g de grains de myrtilles**

**350 g de grains de groseilles**

**350 g de fraises**

**350 g de framboises**

**2 cuillers à café de cannelle en poudre**

Ajouter les fruits au mélange de vin et de sirop et porter à ébullition.

Retirer et ajouter la cannelle tout en remuant délicatement.

Réserver au frais.

## Finition

**1/2 L de glace à la vanille**

Servir cette soupe accompagnée d'une boule de glace à la vanille et de menthe fraîche ciselée.

# Tartelette aux pommes et au miel de la baronne

“Baronne Trambouze”, *L’Aventure* à Roanne

## Préparation et cuisson

**3 pommes Golden**

**200 g de pâte feuilletée**

**80 g de beurre salé**

**2 cuillères à soupe de miel toutes fleurs**

Abaisser le plus finement possible la pâte feuilletée et piquer avec une fourchette.

Découper des cercles de 8 cm environ (une sous-tasse à café) et les disposer sur la plaque à pâtisserie du four, préalablement beurrée.

Chauffer le miel et 20 g de beurre salé sur feu doux et napper chaque fond de pâte.

Éplucher et émincer finement les pommes, disposer les lamelles en rosace sur la pâte.

Saupoudrer avec du sucre en poudre et disposer des copeaux de beurre.

Cuire au four thermostat 7 pendant 20 minutes.

## Cocktail d’été

La région roannaise est connue pour ses sources. L’une des plus célèbres produit l’eau gazeuse naturelle de Saint-Alban.

Dans un verre à pied, verser 5 cl de vin blanc sec, 1 cuillère à soupe de jus de citron et compléter avec l’eau gazeuse.

Au moment de servir, ajouter une feuille de menthe fraîche et 2 glaçons.

# Bugnes, oreillettes, merveilles

Trois noms qui désignent des produits assez semblables.

Dans la région roannaise, la pâtisserie traditionnelle est la *bugne* ou *beignet de carnaval*. Sa pâte est levée, elle doit reposer assez longtemps (5 heures). L'*oreillette*, plus légère et sans levure, est d'origine languedocienne. Elle s'est implantée progressivement dans la région sous la même appellation de *bugne*. Les *merveilles*, très proches des oreillettes, sont plus répandues dans le Midi et dans le Sud-Ouest. On les trouve également sous le nom de *bunyètes*.

---

Pour 35 à 40 bugnes

**Fleurdépine, Pâtissier à Charlieu**

## Pâte à bugnes à préparer la veille

**400 g de farine**

**80 g de beurre**

**20 g de levure de boulanger**

**80 g de sucre**

**4 g de sel**

**4 œufs entiers**

**1 citron**

**3 cl de rhum**

Râper le zeste du citron et émincer finement ; presser le jus du citron. Verser les ingrédients dans un mixer et pétrir au crochet ou à la main. Laisser reposer une nuit dans le réfrigérateur ou 5 heures dans un endroit tempéré.

## Finition

**sucre glace**

Le lendemain, faire retomber la pâte en la pétrissant à nouveau.

Étendre sur une épaisseur de 4 mm et détailler en cercle de 8 cm de diamètre.

Au couteau faire une fente dans le milieu de chaque rond.

Nouer la pâte en passant une extrémité à travers la fente.

Cuire dans une friture pas trop chaude pour éviter que les bugnes ne noircissent.

Laisser refroidir sur du papier absorbant avant de saupoudrer de sucre glace.

## **Les Bugnes de Marie**

*Marie D. est une cuisinière de famille qui a régaler plusieurs maisons roannaises pendant plus de 40 ans.*

## Pâte à bugnes

**375 g de farine**

**75 g de sucre**

**75 g de beurre ramolli**

**2 œufs entiers**

**1/2 verre d'eau – 3 cl de rhum**

Battre les œufs en omelette avec l'eau et le rhum.

Pétrir à la main la farine, le sucre et le beurre ramolli. La pâte devient sableuse.

Incorporer, en mélangeant avec une cuillère en bois, l'omelette liquide.

Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine pour former une boule.

Laisser reposer 1 heure dans un endroit tempéré.


### **Finition**

#### **sucre glace**

Étendre la pâte au rouleau le plus finement possible.

Découper des losanges avec une roulette à pâtisserie.

Faire frire dans une poêle à bord haut ou un Wok. Bien que sans levure les bugnes vont gonfler immédiatement en remontant à la surface. Laisser refroidir sur un papier absorbant puis saupoudrer de sucre glace.



Le monde évolue et s'internationalise.  
Les chefs voyagent et innovent.  
"Classiques" et "Modernes" ne  
s'opposent pas. Leurs associations  
surprennent. Le terroir, le respect du  
goût et l'orientalisme dominent la  
cuisine actuelle.

Dans son  
habit  
de citadin



**Coquetiers pour épater les copains**

**Huîtres pochées**

**Foie gras de canard cuit en papillote**

**Melba de coquilles Saint-Jacques à l'Oursin,  
Wakame**

**Noix de Saint-Jacques poêlées**

**Crème renversée à la rose**



# Coquetiers pour épater les copains

Jean-Luc Trambouze, *L'Aventure* à Roanne

## Gaspacho minute

5 tomates

1/2 concombre

2 oignons blancs et 2 échalotes

la mie de 2 tranches de pain rassis

10 cl d'huile d'olive et 5 cl de vinaigre balsamique

20 cl de jus de tomate

4 cuillères à soupe de jus de citron

4 cuillères à soupe de jus de cuisson de moules

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 bouquet de persil plat

sel et poivre

Éplucher le concombre, le vider de ses graines et dégorger au sel.

Peler et épépiner les tomates, peler les oignons et les gousses d'ail.

Arroser la mie de pain avec l'huile et le vinaigre.

Mixer dans un bol, les tomates, le concombre, les oignons, l'ail et la mie de pain.

Ajouter 20 cl de jus de tomate et rectifier l'assaisonnement.

Dans un autre récipient, mixer les feuilles de persil avec le jus de citron et le jus de moules puis ajouter la crème fraîche.

Dresser le gaspacho de tomate dans les coquetiers et déposer une cuillère à café de crème de persil.

## Chou cru et crabe

1/2 chou frisé

2 tomates

2 cuillères à soupe d'estragon

10 gouttes de Tabasco, poivre du moulin

250 g de chair de crabe

100 g de mayonnaise

Couper le chou en très fines lanières, émonder les tomates et les couper en petits cubes.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et réserver 2 heures au réfrigérateur.

Rectifier l'assaisonnement et dresser dans les coquetiers.

## Crème de tomate au vinaigre et tapenade

**4 tomates**

**2 échalotes et 2 gousses d'ail**

**1 cuillère à café de thym frais**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**3 cuillères à soupe de vinaigre de fruits rouges**

**25 cl de crème fraîche**

**80 g de tapenade**

**ciboulette, sel et poivre**

Émincer les échalotes, presser l'ail, émonder les tomates et les couper en petits dés.

Dans une poêle faire revenir les échalotes à feu vif, ajouter les dés de tomate, le thym et l'ail.

Cuire 5 minutes, déglacer avec le vinaigre, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et cuire sur feu doux 5 minutes.

Réserver au réfrigérateur quelques heures.

Disposer une noix de tapenade au fond de chaque coquetier, remplir avec la crème de tomate et décorer avec la ciboulette.

## Crème de potiron à l'ail et escargots

**500 g de chair de potiron**

**10 gousses d'ail**

**2 escargots par coquetier**

**beurre**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**

Couper la chair de potiron en morceaux et disposer sur un lèche-frite avec les gousses d'ail juste épluchées, l'huile d'olive, saler et poivrer.

Cuire au four thermostat 7 pendant 45 minutes.

Sortir le lèche-frite et verser dans le bol du mixer pour obtenir une crème, rectifier l'assaisonnement.

Poêler les escargots avec le beurre, saler et poivrer.

Dresser un escargot au fond de chaque coquetier, recouvrir avec la crème de potiron. Poser un deuxième escargot et servir chaud.

## Soupe de moules

**150 g de moules cuites et décortiquées**

**20 cl de jus de cuisson des moules**

**20 cl de crème fraîche**

**1 pointe de curry, poivre du moulin, feuilles de coriandre ciselées**

Dans une casserole, mélanger la crème, le jus de cuisson des moules, le curry et le poivre.

Ajouter les moules et cuire à feu doux une dizaine de minutes.

Dresser les coquetiers chauds et décorer avec la coriandre.

# Huîtres pochées, purée d'avocats à l'huile d'olive et croque au sel de foie gras

**Alain Rousseau**, *Restaurant de la Loire* à Pouilly-sous-Charlieu

## **Huîtres**

**20 pièces d'huîtres (Marennes d'Oléron de chez Gillardeau)**

Ouvrir les huîtres. À l'aide d'une cuillère à café les décoller délicatement de la coquille et les déposer au fond d'une casserole. Couvrir d'eau et chauffer à frémissement.

Réserver dans leur jus de cuisson tiède.

## **Garniture**

**2 avocats bien mûrs**

**2,5 cl de jus de citron**

**5 cl d'huile d'olive**

**sel et poivre**

Éplucher les avocats et les couper en petits dés. Dans un blender, mixer les avocats, le jus de citron, l'huile d'olive et le jus de cuisson des huîtres jusqu'à obtention d'une mousse.

Assaisonner et réserver au frais.

## **Finition**

**250 g de foie gras cru**

**2,5 cl d'huile d'olive**

**vinaigre balsamique**

**mignonnette de poivre et sel de Guérande**

**ciboulette**

Dans chaque assiette disposer cinq cuillères d'avocat et poser une huître dessus.

Couper de fines lamelles de foie gras et disposer sur chaque huître. Assaisonner le foie avec une pincée de sel de Guérande et la mignonnette de poivre.

Entre chaque "empilage", verser un filet d'huile d'olive et décorer avec du vinaigre balsamique et la ciboulette ciselée.