



SPÉCIAL GASTRONOMIE

Le caviar de Sologne des Hennequart et Keyan Eslamdoust



On la connaît habituellement pour ses biches, ses cerfs, ses sangliers... Qui aurait cru que la Sologne, terre ancestrale de gibier, enfanterait un jour du caviar ? Personne, hormis trois fous furieux. C'est à Saint-Viâtre, dans le Loir-et-Cher, à 25 kilomètres de Romorantin-Lanthenay, que Vincent et Patricia Hennequart, frère et sœur issus d'une famille de pisciculteurs, se sont associés avec Keyan Eslamdoust, directeur général de La Maison nordique, pour se lancer en 1998 dans l'élevage d'esturgeons. Dispersés sur 100 hectares d'étangs naturels, les baeris impériaux ont donné leurs premiers grains d'or noir en 2007 : 150 kilos. Aujourd'hui, la production est passée à 2,5 tonnes par an – sachant qu'un esturgeon donne en moyenne 1,5 kilo de caviar – pour le plus grand bonheur des toques étoilées et des amateurs éclairés qui se l'arrachent au prix doux de 2 000 euros le kilo ■

La *Maison nordique*, 229, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8^e. 01.53.81.02.20.
125, boulevard de Grenelle, Paris 15^e.
01.40.56.97.96.

La recette d'Eric Frechon*

CAVIAR DE SOLOGNE, MOUSSELINE DE POMMES RATTES FUMÉE AU HADDOCK

Pour 4 personnes

Au marché

80 g de caviar de Sologne
Mousseline de pommes de terre rattes

LES VINS

d'Estelle Touzet



Budget raisonnable : menetou-salon Morogues, 2013, La Tour Saint-Martin, Bertrand Minchin. « Un sauvignon blanc de la Loire au caractère fruité et vif. »

Budget de fêtes : riesling Hengst grand cru 2007, Albert Mann. « Un riesling légèrement évolué qui dévoile une gamme aromatique complexe. »

fumée au haddock : 300 g de pommes de terre rattes épluchées, 300 g de haddock, 150 g de beurre.

Croustillant de sarrasin à la crème aigrette : 100 g de farine de sarrasin, 100 g de blanc d'œuf, 100 g de beurre pomme, 25 g de farine de blé, 50 g de crème liquide, 1/2 botte de ciboulette, 1/2 citron jaune.

Au fourneau

Cuire les pommes de terre et le haddock avec de l'eau juste à hauteur. Quand elles sont prêtes, enlever le haddock. Passer les pommes de terre au tamis. Finir la purée avec le beurre et le jus de cuisson réduit si besoin. Mélanger la farine de sarrasin, les blancs d'œuf, le beurre pomme et la farine de blé pour faire une pâte à cigarette. Etaler de fines couches de cet appareil sur des plaques antiadhésives. Les cuire au four trois minutes à 130 °C puis les rouler finement. Monter légèrement la crème avec le jus de citron puis ajouter la ciboulette ciselée finement.

Dressage

Dans une boîte à caviar de 50 g vide, mettre 35 g de mousseline de pommes de terre puis 20 g de caviar par-dessus. Bien égaliser. Remplir les croustillants de sarrasin avec la crème aigrette.

* Chef de L'Epicure au Bristol, Paris 8^e.



SEBASTIEN LEBLAN (POUR « LE POINT » 03)