



## Les recettes du

# St Joseph

---

RECETTES  
BENOÎT BORDIER

TEXTE  
PHILIPPE TOINARD

PHOTOGRAPHIES  
ANNE-CLAIRE HÉRAUD

---

**P** **ARM** LES CHEFS DE CUISINE pour lesquels nous avons une certaine tendresse, saluons Benoît Bordier du *St Joseph*, à La Garenne-Colombes. Il fait partie de ces cuisiniers que l'on suit depuis quelques années, qui avancent sans esbroufe avec deux idées en tête, s'amuser en cuisine et réconforter leur clientèle de plats bistronomes canailles à souhait. Un esprit sain dans un corps sain pour concocter une cuisine saine où la fantaisie a toujours son mot à dire. Cela se traduit par des noix de cajou grillées dans un tarama, des cacahuètes parsemées sur un

céleri rôti, du saucisson sec associé à des choux de Bruxelles, un risotto au safran avec des bulots au romarin et du lard, un condiment au Campari avec du cabillaud poché ou encore du sésame noir et brun avec un baba au limoncello. Benoît Bordier est ainsi, un pince-sans-rire qui se joue de nos habitudes ou de nos convictions avec une habileté à la fois joyeuse et fougueuse relayée en salle par sa femme, Catherine, dont la sélection des vins est animée par le plaisir de surprendre. Sans être hors des sentiers battus, le *St Joseph* est une adresse qui a une place à part... dans nos cœurs \*

Retrouvez notre carnet d'adresses page 192

# Tartare de veau à la citronnelle, tarama et noix de cajou

POUR 4 PERSONNES

## LE TARAMA

150 g d'œufs de cabillaud fumés  
25 g de pain de mie  
10 cl de lait  
20 g de jus de citron jaune  
70 g d'huile de colza  
40 g de crème liquide  
1 c. à s. de yaourt nature  
1 pincée de piment d'Espelette

## LE TARTARE

350 g de noix de veau  
½ botte de mélisse  
1 bâton de citronnelle  
2 petites échalotes  
Huile d'olive  
Le jus de 1 citron vert  
Sel et poivre

## LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 poignée de pousses de blettes  
80 g de noix de cajou grillées

❶ **LE TARAMA** Ôtez la fine pellicule qui recouvre les œufs de cabillaud. Faites tremper le pain de mie dans le lait jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pâte. Versez les œufs de cabillaud, le pain de mie, le jus de citron, la crème liquide dans la cuve d'un robot mixeur et mixez jusqu'à obtention d'une texture homogène puis versez, en filet, l'huile de colza comme pour une mayonnaise tout en continuant à mixer. Ajoutez le piment et le yaourt. Mélangez puis réservez au réfrigérateur.

❷ **LE TARTARE** Taillez la noix de veau en petits cubes façon tartare. Ciselez la mélisse, le bâton de citronnelle et les

échalotes très finement puis assaisonnez le veau avec tous ces ingrédients. Ajoutez le jus de citron vert et de l'huile d'olive. Vous devez trouver le bon équilibre entre tous les éléments sans dénaturer le goût du veau. Assaisonnez de sel et poivre.

❸ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Répartissez au centre des assiettes le tartare puis déposez une cuillerée de tarama dessus. Parsemez de noix de cajou concassées et décorez avec quelques pousses de blettes.







## Céleri rôti à l'anguille fumée, mâche et cacahuètes

POUR 4 PERSONNES

1 gros céleri-rave  
125 g de filet d'anguille  
fumée  
2 gousses d'ail  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
Huile d'olive

**LA SAUCE OSEILLE ET MENTHE**  
1 botte d'oseille  
½ botte de menthe  
1 échalote  
½ verre de vin blanc  
15 cl de crème liquide  
1 c. à s. de vinaigre  
de xérès  
Huile d'olive  
Sel et poivre

**LA FINITION ET LE DRESSAGE**  
80 g de cacahuètes grillées  
1 poignée de feuilles  
de mâche  
Huile d'olive

❶ **L'ANGUILLE** Taillez les filets d'anguille en tronçons de 1 cm et réservez-les au réfrigérateur.

❷ **LE CÉLERI** Épluchez le céleri et coupez-le en 2 puis en 12 gros quartiers. Préchauffez le four à 180 °C. Déposez les quartiers de céleri dans un plat avec les gousses d'ail non épluchées, le thym, le laurier et 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 15 à 20 minutes. Sondez l'appoint de cuisson avec la pointe d'un couteau. Le céleri doit être légèrement ferme.

❸ **LA SAUCE OSEILLE-MENTHE** Effeuillez l'oseille et la menthe. Épluchez et émincez finement l'échalote. Faites-la revenir avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une casserole,

sans coloration, puis versez le vin blanc. Faites bouillir jusqu'à complète absorption puis ajoutez l'oseille. Faites fondre pendant 1 minute et versez la crème. Portez à ébullition et versez aussitôt le tout dans la cuve d'un blender avec quelques feuilles de menthe. Mixez pour obtenir une texture lisse. Versez le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre et rectifiez avec quelques feuilles de menthe si nécessaire pour trouver le bon équilibre.

❹ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Réchauffez les quartiers de céleri au four. Répartissez la sauce chaude dans le fond des assiettes puis déposez des quartiers de céleri. Ajoutez des tronçons d'anguille, quelques feuilles de mâche assaisonnées avec un filet d'huile d'olive. Parsemez de cacahuètes.



# Bar, lentilles, avocats et muscade

POUR 6 PERSONNES

**LE BAR**

6 filets de bar de 180 g pièce  
Huile d'olive

**LES LENTILLES**

250 g de lentilles vertes du Puy  
1 carotte  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
1 l de bouillon de volaille

**LES AVOCATS**

2 avocats  
Le jus de 1 citron vert  
QS de muscade râpée

**LA SOUPE DE POISSONS**

1 kg de petits poissons entiers  
1 carotte  
1 oignon  
3 tomates  
½ bulbe de fenouil  
1 c. à s. de pastis

1 verre de vin blanc  
1 pincée de pistils de safran  
2 c. à s. de concentré de tomates  
1 gousse d'ail  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
2 l de bouillon de volaille  
Huile d'olive

**LA FINITION ET LE DRESSAGE**

1 barquette de pousses de roquette  
Huile d'olive

❶ **LA SOUPE DE POISSONS** Taillez les poissons en gros tronçons. Colorez-les dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Retirez-les et mettez à la place les légumes épluchés et grossièrement coupés. Faites-les revenir 3 minutes puis flambez avec le pastis. Versez le vin blanc, ajoutez le safran, le concentré de tomates, les herbes aromatiques, l'ail puis le bouillon de volaille et les tronçons de poissons. Laissez cuire à légers frémissements pendant 3 heures. Passez le tout dans un presse-légumes puis faites réduire pour obtenir un jus légèrement corsé et épais. Filtrez au travers d'un chinois fin.

❷ **LES LENTILLES** Rincez les lentilles sous l'eau claire puis mettez-les dans une casserole. Épluchez les légumes. Ajoutez dans la casserole le bouillon, les légumes, le laurier, le thym et l'ail et laissez cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Les lentilles doivent être un peu fermes. Égouttez-les.

❸ **LES AVOCATS** Récupérez la chair des avocats puis écrasez-la avec une fourchette et assaisonnez de jus de citron et de muscade râpée.

❹ **LE BAR** Préchauffez votre four à 130 °C. Poêlez les filets de bar côté peau, à feu doux, avec de l'huile d'olive, jusqu'à coloration blonde. Terminez la cuisson au four le temps de dresser.

❺ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Réchauffez les lentilles avec un peu de jus de soupe de poissons et un filet d'huile d'olive. Déposez-les dans le fond des assiettes. Disposez un filet de bar dessus surmonté d'une quenelle d'avocat et de quelques pousses de roquette assaisonnées à l'huile d'olive. Répartissez le jus de soupe de poissons autour.





## Poitrine de cochon confite aux choux de Bruxelles et calamars

POUR 6 PERSONNES

1,4 kg de poitrine de  
cochon fraîche  
1 carotte  
1 oignon  
2 pincées de gros sel  
1 pincée de poivre en  
grains  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier

1 gousse d'ail  
2 c. à s. d'huile d'olive

**LA GARNITURE**

500 g de choux de  
Bruxelles  
125 g de saucisson sec  
½ botte de radis ronds  
4 tiges de cébettes

½ botte de persil  
2 échalotes  
200 g de calamars frais  
1 gousse d'ail  
Huile d'olive

**LA FINITION ET LE DRESSAGE**

20 cl de jus de viande  
½ botte de ciboulette

❶ **LA POITRINE DE COCHON (À RÉALISER LA VEILLE)** Préchauffez le four à 100 °C. Étalez en les faisant se chevaucher légèrement 2 grandes feuilles d'aluminium puis déposez dessus la poitrine de cochon. Répartissez autour la carotte et l'oignon épluchés et émincés et le reste des ingrédients. Refermez les feuilles d'aluminium et terminez avec une troisième feuille pour rendre l'ensemble hermétique. Enfouissez pour 8 heures puis laissez refroidir au réfrigérateur 1 nuit. Après refroidissement, ôtez l'aluminium et la garniture et portionnez en 6 morceaux.

❷ **LA GARNITURE** Coupez les radis en 2, émincez les tiges de cébettes et taillez de fines tranches de saucisson. Épluchez et ciselez les échalotes, hachez l'ail et ciselez le persil. Coupez les choux de Bruxelles en 2 puis blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée. Nettoyez les calamars puis taillez-les en tronçons de 1 cm.

❸ **LA CUISSON** Poêlez les portions de poitrine de cochon à l'huile d'olive sur toutes les faces et finissez de réchauffer au four à 100 °C. Poêlez les calamars avec de l'huile d'olive et ajoutez à la fin l'ail, les radis et le persil. Réservez au chaud. Poêlez les choux de Bruxelles avec de l'huile d'olive puis ajoutez à la fin le saucisson, les échalotes et la cébette.

❹ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Dresser tous les éléments, parsemez de ciboulette et servez avec le jus de viande bien chaud.



# Far breton aux oranges confites et fenouil

POUR 6 PERSONNES

## LE FAR

50 cl de crème liquide  
1 gousse de vanille  
150 g d'œufs entiers  
175 g de sucre glace  
25 g de poudre d'amandes  
40 g de farine blanche  
15 g de farine de sarrasin  
125 g de pruneaux dénoyautés  
2 c. à s. de rhum

## LE COULIS D'ORANGES CONFITES

3 oranges  
Miel

## LA GARNITURE

70 g de sarrasin grillé  
100 g d'amandes en bâtonnets  
3 mini-fenouils  
2 oranges  
QS de sucre glace  
Huile d'olive

❶ **LE FAR (À RÉALISER LA VEILLE)** Faites bouillir la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un saladier, blanchissez les œufs avec le sucre puis ajoutez la poudre d'amandes et les farines. Mélangez puis versez la crème. Réservez au réfrigérateur. Déposez les pruneaux dans un grand bol et versez le rhum. Laissez mariner au réfrigérateur. Le lendemain, répartissez les pruneaux dans le fond d'un plat à four. Préchauffez le four à 180 °C. Versez le contenu du saladier sur les pruneaux et enfournez pour 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer à température ambiante.

❷ **LE COULIS D'ORANGES CONFITES** Ôtez la peau des oranges au couteau puis taillez-la en petits dés. Blanchissez les dés de

peau 3 fois puis faites confire à feu doux dans un sirop. Prélevez les segments des oranges et faites-les compoter avec 10 % de leur poids en miel. Mixez et ajoutez la peau des oranges confites.

❸ **LA GARNITURE** Prélevez les segments des oranges. Taillez finement les mini-fenouils à la mandoline. Torréfiez les amandes à la poêle.

❹ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Détaillez le far en parts. Assaisonnez les segments d'orange au dernier moment avec un filet d'huile d'olive. Décorez chaque part de far d'amandes torréfiées, de fenouil et de sarrasin grillé puis surmontez d'un segment d'orange à l'huile d'olive. Réalisez un point de coulis et saupoudrez de sucre glace.





## Clémentines rôties, crumble pistache et crème vanillée

POUR 6 PERSONNES

### LE CRUMBLE PISTACHE

2 capsules de cardamome  
100 g de sucre cassonade  
100 g de beurre doux  
125 g de poudre  
de pistaches  
125 g de farine

### LE VELOUTÉ

20 cl de jus de clémentines  
QS de Maïzena®  
QS d'eau froide

### LES CLÉMENTINES

9 clémentines  
Huile d'olive

### LA FINITION ET LE DRESSAGE

QS de pousses de blettes

### LA CRÈME VANILLÉE

1 gousse de vanille  
200 g de crème épaisse

❶ **LE CRUMBLE PISTACHE** Récupérez les graines contenues dans les capsules de cardamome et mixez-les avec un peu de sucre. Fouettez le beurre pommade avec le sucre pendant 5 minutes puis ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez puis étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm. Réservez au réfrigérateur pendant 3 heures. Une fois le crumble durci, faites-le cuire au four préchauffé à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

❷ **LE VELOUTÉ** Mettez le jus de clémentines à bouillir. Parallèlement, confectionnez une pommade épaisse avec de la Maïzena® et de l'eau froide. Déposez un peu de cette pommade dans le jus bouillant puis laissez épaissir à feu moyen en fouettant. Rajoutez un peu de pommade si nécessaire pour obtenir une consistance veloutée épaisse. Débarrassez au réfrigérateur dans une poche à douille jusqu'au dressage.

❸ **LA CRÈME VANILLÉE** Coupez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et récupérez les grains. Mélangez-les à la crème épaisse. Réservez.

❹ **LES CLÉMENTINES** Préchauffez le four à 175 °C. Coupez les clémentines en 2 et disposez-les sur un plat. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournez pour 6 à 8 minutes.

❺ **LA FINITION ET LE DRESSAGE** Déposez dans le fond des assiettes du crumble et de la crème vanillée. Déposez ensuite les clémentines tièdes et décorez le centre de chaque clémentine de velouté épais puis parsemez l'ensemble de quelques pousses de blettes.