

SUD OUEST

G o u r m a n d

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI | MARS 2010 | N°4 | 3.90€

Lamproie à la bordelaise

de Jean-Paul Barbier

POUR QUATRE PERSONNES

Deux belles lamproies vivantes

4 à 6 poireaux

3 bouteilles de vin rouge vieux

1 demi-verre de vinaigre de vin vieux

Une couenne de porc (facultatif)

250 grammes de champignons frais

1 kg de garniture aromatique (vert de poireaux, oignons, carottes, céleri, ail, thym, laurier, persil émincé)

Une belle tranche de jambon de pays

Cognac

Suspendre les lamproies par la tête à l'aide d'une cordelette formant un nœud coulant. Lorsque le poisson est légèrement détendu, saignez-le en pratiquant une incision perpendiculaire à l'axe du corps à hauteur de l'anus et sur les deux tiers de la largeur. Recueillir le sang dans un récipient en verre dans lequel on aura mis quelques gouttes de vinaigre. Plonger la lamproie dans l'eau chaude à 80 degrés pendant 30 secondes. Raclez-la avec soin afin d'éliminer la pellicule gluante qui l'enrobe. La rafraîchir ensuite à l'eau courante bien froide. Pratiquer une incision annulaire en dessous du dernier trou des branchies. Faire de même autour de la queue, puis tirer précautionneusement afin d'extraire le cordon gélatineux qui remplace l'arête et se trouve au centre du poisson.

La bouteille de Vincent Damestoy



Château de Bellevue 1999, Lussac Saint-Emilion

Mon point de vue ? Ne pas s'aventurer dans des accords hasardeux sur un tel classique de la gastronomie bordelaise. Préférez un merlot avec un peu d'évolution pour trouver des notes de sous-bois, humus, et légèrement cuir. Un délice !

Vin rouge, entre 10 et 15 euros

Monter le fond de la sauce avec la moitié du vin allongé d'un tiers d'eau, la garniture aromatique, les têtes et le bout des queues de lamproie. Faire cuire à gros bouillon une heure environ. Nettoyer et essuyer avec soin les lamproies coupées en tronçons. Les placer dans une terrine. Couvrez de vin rouge et ajoutez une feuille de laurier et un brin de thym. Réservez au frais. Nettoyer les poireaux en ne réservant que les blancs détaillés en tronçons de 6 ou 7 cm. Les faire revenir dans de l'huile. Passer le fond de cuisson au tamis. Verser sur les poireaux et ajouter le vin de la marinade. Faire bouillir à découvert 2 heures environ afin que le mélange réduise de moitié. Ajouter le jambon coupé en petits dés ainsi que les champignons émincés. Lier alors la sauce avec le sang que l'on parfumerait d'une cuillère de cognac. Déposer ensuite les morceaux de lamproie et laisser mijoter une heure à petit bouillon. Servir très chaud entouré de tranches de pain grillé. Au « Lion d'or », Jean-Paul Barbier place une couenne de porc dans la sauce qu'il retire avant de servir afin de donner du moelleux.

