



© Le Photographe

Anthony Bonnet

Chef du restaurant Les Loges, étoilé au Guide Michelin

Cour des Loges - Lyon (69)

“ Les pâtes Garofalo bénéficient d’un goût et d’une texture uniques liés non seulement à la qualité du blé dur utilisé mais aussi aux soins apportés à la fabrication réalisée avec des moules en bronze. La qualité de séchage de la pâte est également très maîtrisée. Cela apporte une rugosité aux pâtes qui ne ramollissent pas à la cuisson et permet à la sauce de bien adhérer. Le luxe des pâtes Garofalo : l’effet obtenu, aussi bien dans une recette créative que dans une recette toute simple. ”

Son parcours

Anthony Bonnet a grandi dans la campagne des Monts du Lyonnais. Ses grands-parents étaient agriculteurs. C'est là que tout a commencé, à travers cette transmission familiale de l'amour du produit. Des connaissances et surtout des valeurs qui font aujourd'hui partie

intégrante de sa personnalité et de sa cuisine. Cette passion du produit le conduira plus tard dans les cuisines de Jean Brouilly, chef étoilé à Tarare puis aux côtés de Philippe Gauvreau, chef doublement étoilé à La Rotonde dans la région lyonnaise. En 2004, la famille Sibuet lui

confie les rênes du restaurant Les Loges au cœur d'un lieu d'exception, l'Hôtel Cour des Loges, véritable joyau du Vieux Lyon. Anthony Bonnet n'a alors que 25 ans. Travailler les produits et les sublimer, combiner les épices et les condiments, Anthony Bonnet met l'audace créative au

service du produit d'exception ne laissant rien au hasard. Elu « Jeune Chef Talentueux » Gault&Millau d'Or en 2007, le chef Anthony Bonnet décroche une étoile au Guide Michelin en 2012.

www.courdesloges.com



Tressage de Tagliatelles Garofalo boudin de volaille

Anthony Bonnet

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Farce volaille

- 2 suprêmes de volaille
- 100 g de pain de mie
- 230 g de crème
- 1 œuf
- Sel

Morilles braisées

- 25 g de beurre
- 100 g morilles
- 150 g d'échalotes
- 10 cl de Noilly prat

Tagliatelles tressées

- 250 g de Tagliatelles Garofalo

Crème de girolles

- 50 g de beurre
- 150 g d'échalotes
- 300 g de girolles
- 10 cl de bouillon de légumes
- 120 cl de jus de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 5 amandes amères

1 Préparation des Tagliatelles Garofalo

Cuire les Tagliatelles Garofalo dans une eau salée pendant 8 min.

2 Préparation de la crème de girolles et amande amère

Faire suer les échalotes puis incorporer les girolles. Mouiller au bouillon de légumes, crémier et réduire de moitié. Mixer en incorporant les amandes amères.

3 Préparation de la farce

Séparer la peau des suprêmes de volaille. Griller la peau au four puis réserver.

Laver les morilles puis les braiser. Laisser le tout refroidir.

Hacher au couteau la peau grillée et les morilles braisées.

Mixer les suprêmes, le pain de mie, la crème et l'œuf. Assaisonner le mélange. Passer au tamis, incorporer les morilles braisées et la peau hachée. Réaliser, à l'aide d'un film plastique, un boudin de 3,5 cm de diamètre.

Pocher le boudin 10 min, refroidir et retirer le film.

4 Préparation des Tagliatelles Garofalo farcies

Sur une feuille de papier sulfurisé, réaliser un tressage avec les Tagliatelles Garofalo.

Déposer le tressage sur un film alimentaire, insérer le boudin (voir 3) sur la Tagliatelle Garofalo et rouler le tout, de façon à obtenir des cylindres. Pocher le boudin, pour le remettre à température.

5 Dressage et présentation

Dans une casserole, cuire quelques girolles au beurre, puis rajouter le jus de volaille. Dresser et napper le montage de Tagliatelles Garofalo farcies, placer quelques points de crème de girolles et des girolles entières.

