

UNE BELLE HISTOIRE
DE FAMILLE

HÉRAULT THOMAS BLET

Le Château de Siran

Thomas voue un amour inconditionnel aux légumes... Sa cuisine sensible mêle rigueur, science et intuition. Effectivement, Thomas s'est formé en pâtisserie après une licence de biologie. « J'avais besoin d'imaginer, de créer. Je connaissais bien les cuisines puisque j'aidais déjà mes parents au restaurant. »

Thomas s'appuie sur de nombreux producteurs pour concevoir ses menus, les volailles, les légumes et les truites de la Ferme de la Pode à Cassagnoles. Il aime particulièrement décliner les légumes sous toutes leurs formes, de la racine à la feuille. Les huiles viennent du moulin de la Restanque à Roubia dans l'Aude, les vinaigres du maître vinaigrier Granhota à Coursan, les pigeons du Mont Royal, les volailles d'Astarac. Un poivrier du Sichuan pousse dans le jardin, Thomas utilise

feuilles et baies. « Les poivres m'inspirent, ils racontent un terroir. Je les utilise pour un dessert autour du chocolat et de la vanille de Madagascar. » Sa mère, Nadine lui a transmis le goût des assaisonnements, la curiosité des épices, son père sélectionne les vigneron. Chaque service est une histoire partagée : « On goûte, on cherche le meilleur accord. L'objectif est que ce soit bon, tout simplement. »

CHÂTEAU DE SIRAN
1 avenue du château
34210 Siran

04 68 91 55 98
chateau-de-siran.com/fr

- LA RECETTE - DU CHEF

AGNEAU DE LAIT des Pyrénées en deux façons

- ➔ Épaule et gigot confits, carotte à la clémentine, pamplemousse et coriandre
- ➔ Filet d'agneau à l'ail noir, échalote confite et purée d'oignon

Épaule et gigot confits

Faire colorer 1 épaule et ½ gigot d'agneau (env. 2,2 kg) avec les os dans un peu de gras d'agneau.

Déglicer au vin blanc du Minervois, ajouter oignons, poireaux, carottes, citron confit, ail, girofle, laurier, poivre et sel. Mouiller à hauteur, cuire 7 h à 120 °C à couvert, puis 1 h à découvert pour caraméliser.

Effiloche la chair, la presser en rouleau serré, refroidir 6 h, trancher et poêler avant de glacer avec un peu du bouillon réduit.

Jus corsé

Réduire vin rouge et porto séparément, les ajouter à la demi-glace d'agneau, réduire à liaison, monter au beurre et passer au chinois.

Garnitures autour de la carotte

Glacer les carottes dans jus de clémentine, beurre et miel.

Mixer les parures cuites avec une infusion de bonite séchée pour une mousseline fumée.

Poêler une brunoise de carotte au paprika doux. Ajouter segments de pamplemousse et pluches de coriandre.

Filet d'agneau à l'ail noir et blette

Ouvrir les filets, les farcir d'ail noir, saler, poivrer, et les envelopper de feuilles de blette blanchies. Rôtir au beurre mousselineux, finir 5 min au four à 180 °C.

Servir avec une échalote confite au vin rouge et une purée d'oignon montée au beurre.

Dresser le médaillon confit, le filet farci, les carottes variées et napper de jus corsé au porto.



©DR

Pour 6 personnes

Pour les lentilles :

1 épaule et
½ gigot d'agneau (env. 2,2 kg)
avec les os dans un peu de gras
d'agneau
Vin blanc* du Minervois
Oignons
Poireaux
Carottes
Citron confit
Ail
Echalote
Girofle
Laurier
Sel et poivre
Bouillon réduit
Vin rouge et porto
Beurre
Clémentine
Miel
Bonite séchée
Paprika doux
Pamplemousse
Coriandre
Ail noir
Feuilles de blette

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.