

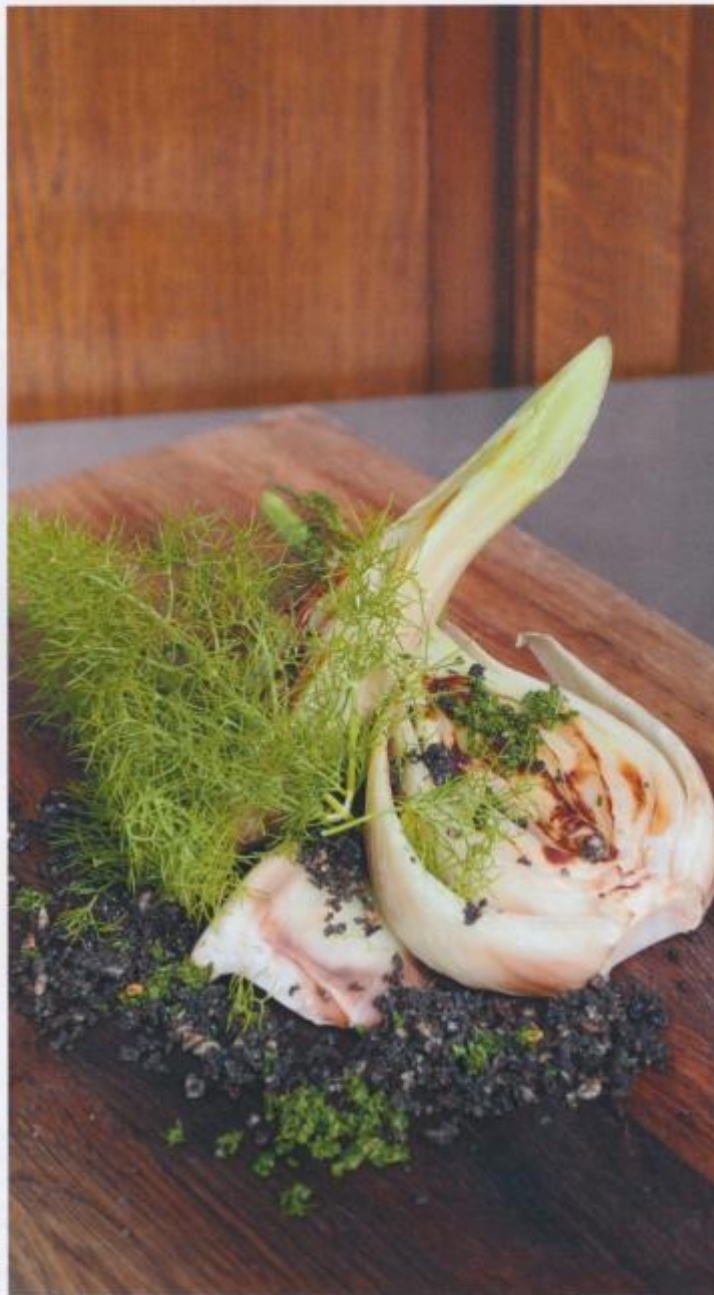
THÉMA

## CROQUE-FENOUIL

Par Stéphane Jégo  
(Chez l'Ami Jean, Paris 7<sup>e</sup>)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 105

À écouter Stéphane Jégo, ce n'est pas le fenouil le plus important dans cette recette, mais sa terre brûlée, qu'il juge totalement addictive. Il la sert d'ailleurs également avec du foie gras et même, selon ses dires, ça se grignote comme ça un peu à tout moment de la journée. Il l'avoue, il en a bavé pour la réaliser. Il a fait des dizaines et des dizaines d'essais, et même en suivant la recette à la lettre, il ne garantit pas que vous puissiez y arriver. Mais après plusieurs tentatives, vous aurez peut-être une chance de vous rapprocher de la sienne. Ce qui compte le plus à ses yeux, c'est la seconde phase, quand il s'agit de brûler les herbes préalablement séchées. Elles doivent recouvrir les carottes, les oignons et les noisettes, mais attention à la gestion du feu, ça ne doit pas brûler au sens propre du terme mais se consumer doucement sous peine de dégager une âcreté absolument désagréable qui rendra l'ensemble immangeable, et ce même si vous avez eu la bonne idée d'ajouter un peu de piment oiseau et de fleur de sel dans le mélange carottes, oignons et noisettes. Une association qui peut aussi varier en fonction de la saison et des légumes disponibles. Ainsi, Stéphane réalise parfois sa terre brûlée avec des pelures de topinambours en lieu et place des carottes. Une façon de rappeler qu'en cuisine, rien ne se jette, tout se transforme. On fait bien des soupes avec des fanes de radis, des pestos de fanes de fenouil, des galettes de fanes de carottes, alors pourquoi pas une terre brûlée ?



© R. SENS