



Natif de Belle-Île-en-Mer, Laurent Clément s'est perfectionné dans le Périgord au Moulin de l'Abbaye à Brantôme, avant de rejoindre Jean-Michel Lorain, le chef aux trois étoiles de la Côte Saint-Jacques. En 1997, il s'établit à Chartres, au Grand Monarque, pour prendre les rênes du restaurant gastronomique Le Georges, où il obtient, en 2009, sa première étoile Michelin.

En 2012, le chef crée un atelier de cuisine afin de transmettre son savoir et son goût des produits de qualité et de terroir.

Le Cours Gabriel connaît depuis un vif succès. Votre magazine vous propose dès à présent, et ce tous les trimestres, une merveilleuse recette de Laurent Clément. Bon appétit !

Tarte tatin aux potimarrons

Pour 4 personnes
Temps de cuisson 20 mn
Temps de préparation
1 heure
Moyen

Ingrédients :

1 gros potimarron
4 oignons rouges
5 cl d'huile d'olive
50 gr de beurre
50 g de sucre
4 escalopes
de foie gras de 25 gr

Préparation des potimarrons

Laver les potimarrons puis les couper en quartiers, assaisonner et les envelopper de film alimentaire, cuire 15 mn à la vapeur al dente. Une fois cuit, arrêter la cuisson dans de l'eau glacée, mettre de côté

Préparation des oignons rouges

Emincer les oignons rouges, puis les confire avec une pointe





d'eau et beurre, assaisonner et mettre de côté

Dressage des potimarrons

Réaliser un caramel beurre sucre dans le moule à manqué puis disposer en rosace les quartiers de potimarron, ajouter les oignons puis disposer le feuilletage.

Cuisson

Mettre au four 20 minutes à 180 °C. À la sortie du four, démouler et couper

Préparation des escalopes

Colorer les escalopes de foie gras

Finition et présentation

Dresser harmonieusement

Pour 4 personnes

Temps de cuisson 40 mn

Temps de préparation
heure

Facile

Ingrédients :

4 figues

Pm roquette

Pm vinaigre balsamique

Pm huile d'olive

50 g de girolles

1 oignon rouge

4 tomates sèches

4 abricots secs

1/4 botte d'estragon

Pm chorizo

1/2 dose de porto

1 dose de xérès

4 doses d'huile d'olive

Préparation des girolles

Laver et cuire les girolles en émulsion, puis confire 20 minutes à l'huile d'olive, ajouter des dés d'abricot secs, dés de tomates sèches, dés de chorizo, dés de peau de citrons confits, herbes et oignons rouges hachés, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Préparation des figues

Couper le haut des figues, creuser, réserver, farcir avec les champignons.

Finition et présentation

Poser dans un plat graissé à l'huile d'olive, arrosé de vinaigre balsamique et huile d'olive, mettre au four 5 minutes à 180°C.

Dresser harmonieusement