

Alain Ducasse présente une recette du Moulin de Connelles



Cassolette de moelle du comte des Forges

Préparation

- 1 Sélectionnez le vert clair et tendre du poireau. Coupez-le en losanges et faites-le blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 min. Réservez.
- 2 Débarrassez l'artichaut de ses feuilles, cuisez-le à l'eau citronnée une vingtaine de minutes. Retirez les petites moustaches autour et au centre du cœur (pour le rendre présentable). Coupez le cœur en petits dés de 1 cm de côté. Réservez.
- 3 Faites réduire le vinaigre à sec dans une sauteuse, avec les échalotes ciselées. Ajoutez les poireaux blanchis et montez

au beurre en ajoutant ce dernier petit à petit tout en fouettant. Ajoutez le madère et les cubes d'artichaut. Salez légèrement cette préparation, poivrez.

4 Parallèlement, vous aurez poché les os à moelle (15 à 20 min) dans de l'eau avec le cube de bouillon de légumes.

5 Dans des petites cassolettes individuelles, servez la préparation artichauts/poireaux/madère, posez la moelle délicatement tranchée en médaillons sur le dessus. Ajoutez une pincée de fleur de sel et le cerfeuil. Servez avec le pain grillé.

Pour 4 personnes

- ▶ 150 g de poireaux
- ▶ 2 cœurs d'artichaut
- ▶ 6 os à moelle
- ▶ 2 échalotes
- ▶ 1 c. à c. de vinaigre blanc
- ▶ 100 g de beurre
- ▶ 4 cl de madère
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 1 pincée de cerfeuil
- ▶ Fleur de sel de Guérande, poivre du moulin
- ▶ 4 tranches de pain de campagne grillées
- ▶ 1 jus de citron
- ▶ 1 cube de bouillon de légumes

Moulin de Connelles



CHÂTEAUX ET HÔTELS COLLECTION

L'avis d'Alain Ducasse : « À une heure de Paris, cet ancien manoir anglo-normand du XIX^e siècle propose une table élégante, tenue par le chef Grégory Picaud. Sa cuisine se découvre au fil de ses créations, aussi raffinée que savoureuse ».

Info+ : dans l'Eure, cet ancien moulin arbore les fins colombages typiques de la région. Il se niche naturellement dans les méandres de la Seine, dans ce petit coin de Normandie si cher aux impressionnistes. Les hôtes profitent de barques pour des navigations romantiques, et d'une île privée dans le parc de 3 hectares enserrant la demeure. Fraîchement rénovées, les chambres de bon confort donnent sur la Seine. Piscines, sauna, bain bouillonnant, massages.

▶ 7 chambres de 130 € à 170 €. Suites de 145 € à 310 €. Petit-déjeuner à 15 €. Menus de 33 € à 58 €. Supplément demi-pension de 46 € à 69 €. 40 route d'Amfreville-sous-les-Monts, 27430 Connelles. Tél. : 02 32 59 53 33. Site : www.chateauxhotels.com