



Charles FONTES

Restaurant La Réserve Rimbaud à Montpellier (34)



Depuis un peu plus d'une année, Charles FONTES, jeune chef trentenaire, offre une seconde jeunesse à La Réserve Rimbaud, cette vieille bâtisse noyée dans la verdure avec sa terrasse au fil de l'eau qui domine le Lez. Forte de son cadre idyllique à quelques encablures du centre-ville, la Réserve Rimbaud représentait pour lui l'opportunité inespérée de créer un lien entre la tradition d'une institution culinaire montpelliéraine et le parfum de modernité qu'il souhaitait apporter au lieu et à sa cuisine. De l'Hôtel des Neiges à Courchevel avec Pascal Kirch au Carré des Feuillants, restaurant deux étoiles d'Alain Dutournier à Paris, Charles FONTES partage avec son équipe cette même envie de faire parler le produit et ses origines, de chercher pour chacun sa juste place sans jamais dénaturer "la matière première régionale".

Plus d'infos sur www.reserve-rimbaud.com

RECETTE

*Le filet mignon de veau,
panure de tomates séchées à la fleur de sel de Camargue,
girolles, haricots verts et noix*

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

8 tournedos (120 g) dans le filet mignon, 10 tomates, 800 g de girolles, 300 g de haricots verts, noix, jus de veau (20 cl), fleur de Sel de Camargue, poivre, thym, ail, laurier, chapelure de pain

DEROULEMENT

PREPARATION DE LA PANURE

Mondez les tomates, découpez-les en pétales et faites-les sécher au four à 70° pendant 4 heures avec de la fleur de sel de Camargue de l'ail, du thym et du laurier. Mélangez la chapelure de pain avec de l'huile d'olive et la tomate séchée hachée. Cuisez les haricots verts à l'anglaise, faites revenir les girolles et faites infuser les noix dans de l'huile de noix. Taillez les tournedos dans le filet mignon. Colorez-les 1 minute de chaque côté, refroidissez-les, enrobez-les de panure, puis cuisez-les au four une dizaine de minutes. Assaisonnez au dernier moment directement sur la panure, de fleur de sel de Camargue et de poivre.

DRESSAGE

Nous vous suggérons de placer la fricassée d'haricots verts, girolles et noix, assaisonnée d'huile de noix, de sel de Camargue et de poivre, au centre de l'assiette et de déposer sur cette préparation le filet de veau. Prévoyez enfin, un peu de jus de veau pour entourer l'assiette.