

## MIJOTÉ DE VEAU HACHÉ PISTACHES ET PIGNONS

POUR 4 PERSONNES



600 g de haché de veau, 1 aubergine, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 600 g de pommes de terre type Bintje, 125 g de beurre, 15 cl de lait entier, 1 gousse de vanille, 1 cuillère à soupe de curry en poudre, 200 g de sauce tomate réduite, 1 cuillère à café de graines de cumin, 1 cuillère à café de harissa, 50 g de pistaches, 50 g de pignons de pins, quelques feuilles de coriandre et de persil, huile d'olive, 1 cuillère à café de gros sel, sel fin et poivre du moulin.

Laver et couper le pédoncule de l'aubergine, puis détailler en cubes de 0,5 cm de côté. Éplucher l'oignon, l'ail et les pommes de terre. Ciseler l'oignon, couper en gros cubes les pommes de terre et dégermer l'ail. Réserver le tout séparément. Verser le lait dans une casserole avec 25 g de beurre. Fendre en deux dans la longueur la gousse de vanille et gratter la pulpe, la déposer dans le lait avec le beurre et faire chauffer 2 minutes. Éteindre le feu et couvrir. Verser les pommes de terre rincées à l'eau froide dans une casserole d'eau salée avec 1 cuillère à café de gros sel de cuisine et les faire cuire 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, les égoutter et les passer au presse-purée, au-dessus d'une casserole avec la préparation lait beurre vanille. Mélanger au fouet la purée obtenue et assaisonner de sel fin. Ajouter 75 g (selon les goûts) de beurre froid en petits cubes et continuer à fouetter pour apporter du volume. Si la purée est trop épaisse, ajouter un peu de lait chaud. Dans une sauteuse chaude, verser un trait d'huile d'olive, ajouter l'oignon, les cubes d'aubergines, le curry, l'ail, mélanger et laisser colorer 5 minutes, débarrasser dans un plat. Verser un trait d'huile d'olive, ajouter 1 cuillerée de beurre (soit 25 g) et faire revenir le haché de veau, assaisonné avec du sel fin et du poivre du moulin, à feu vif 6 minutes pour qu'il caramélise, puis verser les légumes cuisinés et le cumin, mélanger, ajouter la sauce tomate et la harissa, les pistaches et les pignons. Laisser cuire à couvert 20 minutes à feu moyen pour que la viande confise. Retirer le couvercle et laisser cuire 10 minutes en faisant attention que la viande n'accroche pas le fond de la sauteuse. Dans des assiettes creuses, servir la purée au creux des assiettes et le mijoté au centre, décorer d'herbes hachées.

Recette : Cyril Lignac pour Bravo le Veau.

### LA FLEUR DE LYS

2, rue Christophe Keller  
90000 Belfort  
09.50.14.64.63.



Des associations surprenantes, des dressages soignés, et la cuisine moléculaire en fil rouge : voilà l'univers de William Legros. PHOTO SÉBASTIEN DAUCOURT

## « LA FLEUR DE LYS » A LE GOÛT DES SURPRISES

DU HAUT DE SES 30 ANS, WILLIAM LEGROS S'EST DÉJÀ TAILLÉ UNE SOLIDE RÉPUTATION DANS LA VIEILLE VILLE DE BELFORT (90). LOGIQUE : PERSONNE NE PEUT SORTIR INDIFFÉRENT DE SON RESTAURANT, « LA FLEUR DE LYS », OÙ LES DÉCOUVERTES GUSTATIVES S'ENCHAÎNENT DE JOUR EN JOUR.

Lorsqu'il vous invite un étage plus bas, dans les entrailles de son établissement, on ne sait pas vraiment si l'on pénètre dans une cuisine ou au cœur du laboratoire secret d'un savant délicieusement fou. Ici, de la glace carbonique prête à dégager sa spectaculaire fumée blanche. Là, des sorbets aux improbables saveurs (sésame noir, chèvre Cabecou), ou des billes de multiples couleurs. « Je fais de la sphérification basique ou inversée », sourit, amusé, William Legros, tout juste 30 ans, patron de cette « Fleur de lys » ouverte en 2020, nichée en vieille ville de Belfort avec sa jolie terrasse en bois, et décidément pleine de surprises.

### « QU'ILS SORTENT DE TABLE EN AYANT ÉTÉ DÉROUÉS »

Voilà d'ailleurs l'objectif numéro un de ce gérant pas vraiment comme les autres, dans le cerveau duquel fusaient toutes ces idées de recettes improbables : surprendre ses clients. « Le but, c'est qu'ils sortent de table en ayant découvert des choses, en ayant été déroués. » Tout invite à la surprise, en effet. D'abord, le menu, avec ses intitulés pour le moins mystérieux ou volontairement évasifs (le « pot de fleur végétal sur son terreau nordique », des accompagnements « billes de ponzu et bonite séchée », ou le dessert « autour

du chocolat du monde »). Ensuite, lorsqu'arrive l'assiette... c'est l'explosion visuelle et gustative.

### « J'ESSAIE PLEIN D'ASSOCIATIONS JUSQU'À CE QUE ÇA FONCTIONNE »

Avec un maximum de produits locaux « venant de 50 km au maximum », précise William Legros, chaque bouchée est une invitation à la découverte. Entre les surprenants germes, cressons ou fleurs (onagres, pensées) cueillis par un ami ethnobotaniste, les associations audacieuses (magret de canard sauce chocolat) et les cuissons lentes, douces, d'aliments triés sur le volet (on vous conseille le « bœuf et poulet jaune basse température », le tout délicatement assaisonné), manger à « La Fleur de lys » devient une expérience.

« Cette cuisine moléculaire, surprenante, c'est ça mon identité », martèle William Legros, éternel curieux. « J'essaie plein d'associations jusqu'à ce que ça fonctionne, à mon sens en tout cas, avec l'objectif que les clients aient la sensation de ne manger ça nulle part ailleurs ». Mission accomplie, d'autant plus que la carte, volontairement minimaliste (trois entrées, trois plats, trois desserts, avec chaque midi un menu complet à 21 €) évolue plusieurs fois par mois. De quoi multiplier les plaisirs... et l'étonnement.

SÉBASTIEN DAUCOURT