



LE POIVRE DE CASSIS CÔTÉ PRODUIT

Une jeune épice extraite du bourgeon de cassis réveille nos assiettes salées et sucrées. Elle est encore confidentielle, vous serez parmi les premiers à l'utiliser.

TEXTE CÉLINE ROUSSEL RECETTE PATRICK BERTRON

UNE PETITE JEUNE QUI MONTE

Jolie poudre rose et ocre, le poivre de cassis est une jeune épice née en terre bourguignonne qui n'a pas tardé à se faire remarquer. Récompensé du prix de l'innovation du Sial 2012 (Salon international de l'agroalimentaire), il fait les délices de Patrick Bertron, le chef du Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Pierre Hermé l'aurait également adopté dans le registre du sucré.

UN BOURGEON TRÈS PARFUMÉ

Attention, pas de confusion. Le poivre de cassis ne se fabrique pas à partir de cassis mais de bourgeons de cassis. Si l'utilisation culinaire de la petite baie noire n'est un secret pour personne, la culture de son bourgeon reste nettement plus confidentielle. Très aromatique, ce bourgeon est pourtant extrêmement demandé en parfumerie et en liquoristerie.

TRÉSOR BOURGUIGNON

L'idée d'en faire une épice revient à l'Association des producteurs de cassis de Bourgogne, une structure regroupant les deux principales coopératives de la région, Socofruits Bourgogne et les Coteaux bourguignons. Mais aussi à Patrick Bertron, cuisinier étoilé en Côte-d'Or, qui, un jour, a découvert le produit simplement concassé sur du fromage frais. Ces pépites apportaient le goût du cassis, mais sans son sucre et sans son amertume... Une révélation.

UNE POUDRE 100 % NATURELLE

Pour la mise au point de cette nouvelle épice, les ingénieurs ont dû réfléchir à la bonne taille des grains qui allaient constituer la mouture. Trop gros, ils seraient restés en bouche. Trop fins, ils n'auraient pas garanti la stabilité de l'arôme. La poudre obtenue est 100 % naturelle et ne contient rien d'autre que du bourgeon de cassis. Et comme n'importe quelle épice, elle se conserve environ deux ans, sans perdre ses valeurs gustatives. ►

LE SAVIEZ- VOUS ?

85 % de la production de cassis est utilisée dans le secteur de la parfumerie. À partir des bourgeons, cultivés principalement en Bourgogne, on extrait une « absolue » à l'odeur verte et boisée qui entre dans la fabrication des parfums de luxe.

LE POIVRE DE CASSIS

CÔTÉ CHEF

Selon Patrick Bertron, cette épice aux notes boisées et florales fait bien plus qu'apporter le goût de la petite baie noire : elle vous transporte dans un jardin et vous donne l'impression de croquer une feuille de cassis ! Et parce qu'elle apporte l'acidité du fruit, mais pas son sucre, elle s'accorde aussi bien avec des plats salés que sucrés. La toute première fois, le chef bourguignon l'a travaillée dans un jus de canard pour accompagner des escalopes de foie gras. Puis il a constaté qu'elle sublimait les volailles un peu charnues type canard ou pigeon, infusée dans une sauce d'accompagnement. Mais elle réveille aussi quelques basiques de nos tables d'été. «*Pour donner du peps à un tartare ou un carpaccio de bœuf, incorporez quelques grains de poivre de cassis à votre assaisonnement ou dans votre marinade. Ou saupoudrez-le tout simplement sur vos grillades, lorsque la viande repose*», conseille-t-il. En dessert, juste une pincée sur les crèmes glacées, à la vanille ou au fromage blanc, ou au dernier moment sur une tarte aux fraises, pour rehausser le goût du fruit. À tester également sur vos meringues avant de les mettre au four, si l'envie vous prenait de réinterpréter un dessert très tendance : le vacherin !



Filet de bœuf de Charolles AOC et tartare au poivre de cassis

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 40 MIN CUISSON 10 MIN

4 x 140 g de filet de bœuf charolais
100 g de foin (de regain si possible)

40 g de graisse de canard

POUR LE TARTARE

160 g de filet de bœuf

1 jaune d'œuf

4 g de poivre de cassis*

4 disques de pain de mie

10 g de beurre

1 oignon rouge

10 cl de jus de viande

Sel et poivre

POUR LE JUS AU FOIN

20 cl de jus de bœuf

20 g de foin

1 cl de vinaigre de vin

- Colorez rapidement les filets de bœuf dans une cocotte en fonte avec la graisse de canard. Dégraissez la cocotte avec un petit verre d'eau, ajoutez le foin et roulez-le dans le jus de déglçage. Formez un nid et déposez-y les pièces de bœuf. Mettez à cuire à couvert dans un four à 200 °C (th. 6-7) 5 à 8 min selon l'appoint de cuisson désiré.
- Poêlez les 4 disques de pain de mie au beurre. Égouttez-les sur du papier absorbant. Préparez la compotée d'oignons : épluchez puis coupez l'oignon en copeaux, faites-le suer au beurre puis mouillez au jus de viande. Laissez compoter, assaisonnez, réservez. Coupez le bœuf en petits cubes, assaisonnez (sel, poivre, poivre de cassis, jaune d'œuf). Mélangez, divisez en quatre et moulez en forme de cylindres.
- Pour le jus au foin, faites bouillir le jus de bœuf avec 20 g de foin. Laissez infuser hors du feu pendant 30 min à couvert. Passez au chinois fin, incorporez le vinaigre de vin, faites bouillir 5 min et assaisonnez.
- Dans chaque assiette, garnissez un disque de pain de mie d'oignons rouges puis de tartare. Puis disposez à côté le filet de bœuf avec le jus au foin. Terminez avec une pincée de poivre de cassis. Servez accompagné d'une purée de rutabagas par exemple ■

* À se procurer directement chez le producteur ou sur Internet : www.poivredecassis.fr
ou www.nectars-bourgogne.com