« Ce plat d'antan me met toujours l'eau à la bouche ! »

RECETTE. Jean-Georges Klein, l'un des chefs les plus créatifs d'Alsace, nous invite au cœur de ses souvenirs avec son savoureux croustillant de saumon.

Par Rémi Dechambre, photo Aimery Chemin, stylisme Chae Rin Vincent.

« Ma grand-mère et ma mère possédaient une auberge perdue au cœur de la forêt mosellane. Elles y servaient une cuisine bourgeoise "de dames". C'était un relais de chasse. A l'époque, les Strasbourgeois y venaient en vacances, même si nous n'étions qu'à 50 kilomètres de la capitale alsacienne ! Pendant leur séjour, ils s'étonnaient de ne jamais manger la même chose.

Grand spectacle

Je me souviens du menu typique des grandes occasions : c'était un gargantuesque plateau de hors-d'œuvre, avec au moins six sortes de crudités, des viandes froides variées, des charcuteries, du poisson froid… puis on continuait avec des gigots de chevreuil rôtis accompagnés d'une succulente sauce à la crème. Après les fromages de la région, on terminait sur une omelette norvégienne, flambée bien sûr, avec un alcool du cru, que ce soit de la mirabelle ou du kirsch ! Le tout, parfois, dans des plats pour trente personnes. Dans la salle, c'était du grand spectacle, les découpes, le flambage… Aujourd'hui, ça n'existe plus.

J'ai ensuite pris la relève aux fourneaux. Au fil du temps, la cuisine gastronomique a bien changé. Mais cette recette de croustillant de saumon me met toujours l'eau à la bouche. On la servait au début des années 1990. Les gens l'aimaient tellement qu'ils me téléphonaient pour des conseils afin de la réaliser chez eux. Souvent, je leur expliquais que, si l'on veut que la galette de pommes de terre ait un meilleur goût, il faut utiliser un "beurre clarifié" pour la faire dorer. Cela consiste à faire fondre le beurre et en ôter, à la cuillère, les impuretés blanches. Ainsi préparé, il conserve ses arômes à la cuisson et il supporte des températures plus élevées sans brûler. C'est donc idéal quand on veut chauffer la galette de pommes de terre suffisamment pour que le saumon cuise uniquement à son contact. C'est un truc très simple mais vraiment utile ! »

Travail d'orfèvre

A 68 ans, Jean-Georges Klein est, depuis trois ans, à la tête du restaurant de la Villa René Lalique, à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin), installé, comme son nom l'indique, là où vécut ce célèbre maître verrier. Sa cuisine, vrai travail d'orfèvre, à l'image de son rouget cuit et cru, gel ananas, vinaigrette ananas verveine, a vite obtenu deux étoiles… en attendant la troisième !
www.villarenelalique.com

Trois bouteilles 100 % alsaciennes

UN PINOT NOIR
Issu d'un terroir sec, ce rouge alsacien aux tanins soyeux dévoile sa puissance sur le fruit comme la mûre.
Pinot noir du clos du Letzenberg, domaine du Manoir, à partir de 12 €.

UN RIESLING
Vif et droit, ce vin s'impose par sa tension citronnée. Sec, il dévoile ensuite des notes de citronnelle.
Riesling du domaine Mader, à partir de 9,50 €.

UNE BIÈRE
Onctuosité et bulles fines caractérisent cette bière. Les notes amères de houblon couronnent l'ensemble.
Météor Pils à la fleur de houblon, Brasserie Météor, à partir de 1,70 €.

photos © Lionel Flusin, SP Assiettes Villeroy & Boch L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le croustillant de pommes de terre et saumon à la crème de Jean-Georges Klein

Difficulté ●●○○○
Prix ●●○○○
Préparation 20 minutes
Cuisson 10 minutes

Pour 4 personnes
300 g de pommes de terre (samba), 600 g de saumon cru, 200 g de crème fleurette, 30 g de ciboulette, sel fin, beurre clarifié.

Faites préparer par votre poissonnier 600 g de saumon cru taillé en fines tranches, comme un saumon fumé. Réservez au frais.
Lavez, épluchez et râpez les pommes de terre (grosse grille). Assaisonnez de sel fin, pressez le râpé de pommes de terre entre vos mains afin d'en extraire le jus et, à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, formez quatre galettes. Cuisez-les doucement au beurre clarifié en veillant à ce qu'elles soient bien croustillantes. Débarrassez-les ensuite du surplus de beurre en les posant sur un papier absorbant. Réservez 8 pointes de ciboulette pour la décoration. Ciselez le reste. Fouettez la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, assaisonnez, ajoutez la ciboulette ciselée, réservez au frais. Réchauffez les galettes au four très chaud (240 °C), déposez sur une assiette, enrobez la galette de tranches de saumon préalablement salées (la galette chaude cuira doucement le saumon, sinon passez-la quelques secondes sous le gril). Surmontez d'une cuillère de crème à la ciboulette (pour les fêtes, ajoutez une noix de caviar de hareng, voire de caviar) et décorez de ciboulette.
Cette recette et cette photo ont été réalisées dans notre cuisine.