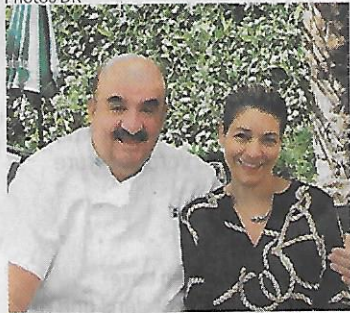


Photos DR



Au Chasseur, Marcelo et Monica Fernandez offrent une cuisine qui marie spécialités argentines et produits de la région, dont les kiwis d'Allaman.

Au bord de la route Suisse, à Allaman, la charmante auberge du Chasseur cache des merveilles, notamment une jolie terrasse à l'arrière et une fort belle cuisine gastronomique. Dans un cadre intimiste, on y goûte une viande argentine qui rappelle les origines du patron et des mets de saison préparés avec des produits régionaux. Du filet de bœuf aux filets de perche, les gourmands trouveront leur bonheur. A l'enseigne du Chasseur, à déguster aussi en cette saison un filet de lièvre Mara de Patagonie, une entrecôte de chamois du Tyrol rôti ou un tartare de cerf aux truffes. Sans oublier les médaillons

de selle de chevreuil. Et, dans peu de temps, quelques touches vertes de kiwis viendront compléter le tableau.

Carpaccio et sorbet kiwi

«Juste en bas du chemin, à 200 mètres du restaurant, s'étend un domaine gigantesque avec des milliers d'arbres à kiwis, raconte Monica Fernandez. En automne, les couleurs sont splendides. Chaque année nous attendons les juteux kiwis d'Allaman pour en faire des salades de fruits, relevées avec un peu de sauternes. Nous proposons aussi des carpaccios de kiwis avec juste un peu de sucre caramélisé. Ou encore un sorbet de kiwi que nous ajoutons à

notre assortiment maison.»

Volaille et kiwis «Le kiwi se marie très bien avec une pintade (voir recette ci-dessus), un poulet fermier ou même un chapon. En revanche, nous ne l'accordons pas avec la chasse, préférant des garnitures autres, telles que betteraves rouges, choux chinois farcis ou pommes de Féchy. Pour accompagner la volaille aux kiwis, on conseille un vin de la région, tel qu'un gamaret du domaine de Verex ou un rouge du château d'Allaman.»

Restaurant du Chasseur, route Suisse 6, Allaman (VD). Tél. 021 807 30 73, www.restaurantduchasseur.ch

Contrôle qualité

Le Matin Dimanche | 25 octobre 2015

74

Gastronomie

Blanc de pintade fermière aux kiwis d'Allaman

Ingrédients (pour deux personnes)

- 2 filets de pintade fermière
- 2 kiwis bios d'Allaman
- Huile d'olive
- 1 cuillerée à café d'échalote
- 1 gousse d'ail en chemise
- 1 dl de chasselas vendanges tardives
- 1 dl de jus d'orange
- 1 cuillerée à café de miel
- 2 dl de fond de volaille maison (fait avec les carcasses de la pintade)
- 1 brin de romarin
- Amandes effilées,
- pistaches émondées
- Zestes de kumquat

Préparation

Colorer les filets de pintade dans une poêle antiadhésive. Retirer. Dans la même poêle, poser une noix de beurre et faire revenir l'échalote et l'ail en chemise. Ajouter le miel, déglacer avec le vin. A l'évaporation de l'alcool, mouiller avec le jus d'orange et le fond de volaille. Laisser réduire de $\frac{3}{4}$ et ajouter les fruits secs et les kiwis pelés et coupés en tranches. Pendant ce temps, finir la cuisson du blanc de pintade au four, 8 minutes à 180°. Rectifier l'assaisonnement de la sauce, rajouter une noix de beurre et monter au fouet. Disposer les filets sur un plat, napper avec la sauce. Finir avec des zestes de kumquat, blanchis 3 fois à l'eau chaude. Accompagner d'un riz tricolore, un risotto ou des pommes de terre écrasées à l'huile d'olive vierge et des légumes de saison. *Recette de Marcelo Fernandez, Restaurant du Chasseur à Allaman.*