

# Découvrir l'oreiller de la « Belle Aurore » au Bleu Lavande

Le nom à lui tout seul vous invite à la découverte, dans un univers douillet, chaleureux et généreux comme Corinne et Bernard Leclerc savent les créer.

Au Bleu Lavande, Bernard œuvre dans le respect des saisons, des produits et des terroirs, pour faire découvrir à ses clients, une cuisine mâtinée d'une profonde authenticité.



« Il est, des recettes que l'on rêve de réaliser une fois dans sa vie, parce qu'elles sont gargantuesques, extravagantes et ruineuses. Ainsi en est-il de l'oreiller de la belle Aurore, dont la préparation débute trois jours avant de le servir et requiert d'être passionné, prêt à investir une bonne douzaine d'heures d'un travail sans répit. Cet oreiller là n'est pas un pâté comme les autres, c'est le pâté de la gastronomie française. Les plus grands chefs du siècle se sont passionnés pour lui, adapté et remis au goût du jour. Lucien Tendret, avocat, à Belley a publié, la recette, en 1892 dans son ouvrage : « La table au pays de Brillat Savarin ».



C'est un plat que l'on servait le 9 Septembre de chaque année en souvenir de l'auteur du traité sur la « Physiologie du goût ». Le pâté est de forme carrée, appelé pour ce motif oreiller de la belle Aurore, la mère de Brillat Savarin, Claudine Aurore Récamier. »

Pour sa réalisation : veau, porc, poulet de grains, canard sauvage, lièvre, perdreaux, ris de veau, lard gras, jambon cuit, foies de volaille, os à moelle, œufs, vinaigre de vin blanc de champagne, huile d'olive, truffes, pistaches, thym, cognac, échalote, ail, jarret de porc et pied de veau, clous de girofle, zeste d'orange, carottes, oignons, pain de mie blanc, lait crème, beurre, sel, poivre, laurier.



**Bernard Leclerc vous invite à partager son univers, en vous livrant cette recette pas à pas, pour étonner vos convives, les régaler autour d'un plat ancré dans notre histoire et notre gastronomie.**

#### **A propos de Bernard Leclerc**

Une formation académique, un début de carrière à Paris dans des maisons reconnues, telles que le Ledoyen (\*\*), Lucas Carton et Taillevent (\*\*\*) au Guide Michelin), et quelques années plus tard, Bernard Leclerc ouvre son premier restaurant, à Cannes : la Poêle d'Or. La reconnaissance arrive rapidement avec une étoile au Guide Michelin.

En 2008, il reprend, avec son épouse Corinne, le restaurant Bleu lavande, à Mouans-Sartoux.



## Déroulement de la recette : oreiller de la belle Aurore

**1<sup>er</sup> jour** : couper en dés la moitié du veau, du porc, le reste en lanières.

Blanchir les ris de veau, les nettoyer les couper en bâtonnets.

Désosser le lièvre, couper toute la chair en lanières, de même pour les perdreaux, poulets, canards. Mettre le tout à mariner avec vinaigre, huile d'olive, oignons en rouelles, bouquet garni, pendant 12h.

Blanchir les os à moelle, afin d'extraire la moelle et réserver dans de l'eau glacée.

**2<sup>ème</sup> jour** : séparer les chairs blanches et brunes.

Hacher au couteau, veau, porc, poulet, lard, saler, poivrer, ajouter 1 œuf et de la mie de pain trempée dans du lait.

Faire la même chose avec les viandes brunes. Ajouter les truffes, l'œuf, et mie de pain trempée dans le lait, assaisonner.

Préparer la pâte feuilletée, détrempe et tourage.

Mettre à cuire dans l'eau froide, le jarret et pied de veau, oignons piqués de clous de Girofle, bouquet garni, cognac, zestes d'orange, sel poivre. Passer au linge humide cette cuisson.

**3<sup>ème</sup> jour** : Détailler des grands carrés de feuilletage

Dresser le premier sur une plaque de cuisson, y disposer des lanières de veau puis la farce. Puis faire la même chose avec chaque élément, jusqu'à épuisement des ingrédients, sans oublier les truffes et les pistaches, alterner les viandes brunes et blanches.

A la fin mettre quelques noix de beurre.

Recouvrir de l'autre carré de feuilletage. Dorer à l'œuf, faire 4 cheminées sur le dessus, pour que la vapeur puisse sortir à la cuisson : 2 heures à 180°.

Après refroidissement, y couler de la gelée faite avec toutes les carcasses.

Laisser reposer encore une nuit, minimum, avant de déguster avec un

Châteauneuf du pape blanc fruité ou une cuvée Castrum du Domaine des Grands Esclans aux arômes de fruits Mûrs.



## Le Bleu Lavande

Le « Bleu lavande » domine un carrefour stratégique où se croisent les routes venant de Cannes- Mougins vers Valbonne, de Sophia-Antipolis et Grasse-Plascassier.

En hiver, les clients peuvent profiter d'un déjeuner ou d'un dîner près de la belle cheminée. A la belle saison, la terrasse s'ouvre un grand jardin et permet d'accueillir jusqu'à 80 couverts.

Organisation en toutes saisons de cocktails, réceptions, déjeuners ou dîners d'affaires.

Livraison de plateau-repas et ventes à emporter.



**Adresse** : 28 Chemin de Pinchinade, 06370  
Mouans-Sartoux.

**Téléphone** : 04 93 12 28 01 (réservation  
uniquement par téléphone)

<http://www.restaurantbleulavande.fr>

