

FRIANDISE

Cardons confits

Recette de
David Paganel

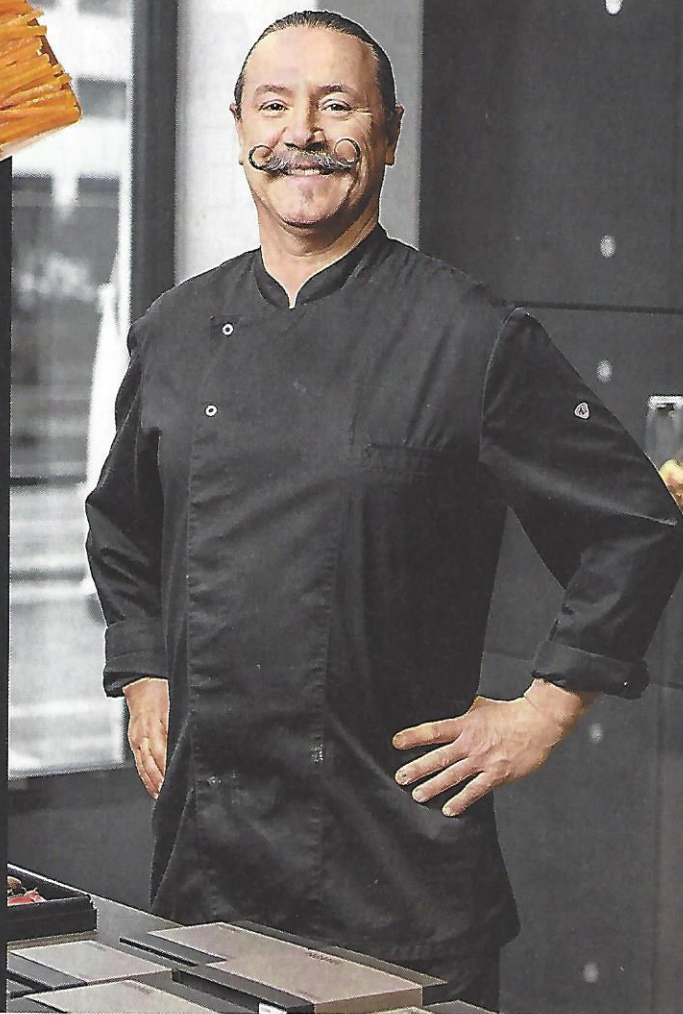
Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de cardons frais
- 1 l d'eau
- 750 g de sucre
- 1 rondelle de citron
- ½ orange
- 1 bâton de cannelle
- ½ gousse de vanille
- 2 graines de cardamome
- 1 clou de girofle
- 250 g de sucre

Préparation

1. Éplucher les cardons frais et les découper en longueur de 4 cm environ. Les blanchir, puis les cuire dans de l'eau très peu salée jusqu'à totale cuisson. Refroidir dans un ou deux bains d'eau froide, puis égoutter.
2. Préparer un sirop avec 1 litre d'eau et 750 g de sucre. Ajouter une rondelle épaisse de citron avec sa peau, une demi-orange coupée en quartiers avec sa peau, un bâton de cannelle, une demi-gousse de vanille, deux graines de cardamome, un clou de girofle et porter à ébullition.
3. Déposer les cardons dans un saladier. Recouvrir du sirop bouillant, couvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser reposer 24 heures.
4. Égoutter les cardons, reprendre le sirop et ajouter 250 g de sucre. Porter à ébullition à nouveau. Recouvrir les cardons du sirop bouillant. Couvrir à nouveau avec le papier. Renouveler la même opération six fois, donc durant six jours. Conserver les cardons dans leur sirop.
5. Avant de les servir pour la dégustation, bien les égoutter durant 24 heures minimum. Vous pouvez conserver les cardons dans un bocal et dans leur sirop plus de 6 mois.



UN VIN L'EMPREINTE MARINE

Coup de cœur de Jérôme Aké Béda, l'Empreinte Marine de Jean-Michel Novelle est tout un poème. On boit les paroles de ce vigneron-créateur qui nous le fait déguster: «Pour accompagner le cardon aux arômes de cardamome et badiane quand il est confit, j'ai choisi un vin qui réunit ces sensations légèrement *umami*. L'Empreinte Marine est un assemblage de petite arvine, peu plantée à Genève, et de petit manseng, un cépage du Juraçon que je suis le seul à cultiver en Suisse. Il en résulte un blanc demi-sec qui offre un côté très minéral, salin et marin, légèrement iodé. L'accord est majeur avec les cardons confits de David Paganel ou avec les produits de la mer. Pour les fruits confits en général, je proposerais l'Empreinte Vénitienne, un muscat de Beaumes-de-Venise revisité et remis au goût du jour.»

Jean-Michel Novelle, le Grand Clos, route du Mandement 153, Satigny. Tél. 022 753 10 09. novelle.wine

GOURMANDISES, PAR DAVID PAGANEL

À Genève, dans le quartier des Augustins, la chocolaterie de David Paganel est sobre, élégante et de très bon goût. Comme toutes ses créations.

On aime cet endroit. Et ce depuis près de trente ans. On a envie de dire que rien n'a changé, même si l'enseigne a été refaite l'année dernière dans un style épuré. Mais l'esprit du lieu reste le même, ainsi que le plaisir de venir chez David Paganel. Car le chocolatier-confiseur ne propose que des bonnes choses. En premier, ses cardons confits enrobés d'une couverture de chocolat noir à 75% de cacao. Une merveille de finesse qui garde le goût subtil et la texture légèrement fibreuse mais pas dérangeante de ce légume si cher aux Genevois. «Je suis le seul à les faire. J'y pensais depuis longtemps. Ce n'est que de la gourmandise. Les gens les achètent par curiosité, puis ils reviennent.» David Paganel propose aussi des orangettes, des pamplemousses et du gingembre confits, le tout enrobé de chocolat. Chez lui, les gens viennent aussi pour ses tablettes de chocolat. Il y a celle au thé matcha appelée Yukio, «un copain japonais de mon fils», une autre à la pétale de rose et piment d'Espelette nommée Madame Rose, «du nom de la pédiatre de mes enfants», ou encore la Prince Charles, «une infusion de thé noir aux agrumes dans un chocolat faisant honneur à la royauté anglaise». On l'aura compris, David Paganel a de l'humour. Et surtout beaucoup de talent.

Paganel Chocolat, rue de Carouge 71, Genève. Tél. 022 320 49 12. paganel.ch