



Photos © Yves Flammin



GUILLAUME GOUTAUDIER

31 ans
Chef de cuisine
au Petit Prince

Aux fourneaux, Guillaume Goutaudier est un jeune chef originaire de la région roannaise. Un enfant du pays qui est entré au Petit Prince il y a 8 ans.

Le jeune homme – il a 31 ans – a effectué sa formation pendant 2 ans à l'Assiette Roannaise, à Saint-Forgeux-Lespinasse (pour son CAP), puis 2 ans à l'Auberge Costelloise au Coteau pour son BP. Il travaille ensuite 3 ans à l'Hôtel restaurant le Radio avec Frédéric Coursol à Chamalières (Puy-de-Dôme), fait 6 mois de saison à Courchevel avant de rejoindre en 2010 le Petit Prince, où il arrive comme chef de partie, puis officie en tant que second, avant d'en devenir le chef en février 2018.

Son *credo* ? « Travailler au maximum avec des producteurs locaux et selon les saisons.

Ici, les décisions se prennent de façon collégiale, nous en discutons ensemble, et nous écoutons aussi nos clients ! ».

AGNEAU DE PÂQUES DANS TOUS SES ÉTATS

Pour
4 personnes

Préparation
1 h 30

Cuisson
7 h

1 MOUSSAKA D'AGNEAU

Disposer l'épaule d'agneau dans un plat recouvert de vin blanc ainsi que le laurier, le thym, la carotte, l'oignon, le poireau coupés en petits morceaux. Puis cuire au four à couvert pendant 7 h à 120° C. Tailler 1 aubergine en tranches de 5 mm d'épaisseur et faire griller à la poêle. Réserver.

Couper la seconde aubergine en deux en gardant la peau, mettre l'huile d'olive par-dessus et cuire au four à 160° C pendant 40 min. Retirer la chair de la peau et ajouter l'épaule d'agneau cuite et effilochée ainsi que les 2 œufs puis mélanger à l'aide d'une cuillère.

Dans des moules rectangulaires, chemiser avec les aubergines grillées et mettre le mélange aubergine/épaule à l'intérieur puis refermer avec les aubergines grillées.

Cuire sur plaque au four pendant 30 min à 140° C.

2 AGNEAU EN CROÛTE

Ouvrir le filet en deux sans aller jusqu'au bout et disposer le pesto de tomates puis le refermer. Ensuite le rouler dans le rond de pâte feuilletée et badigeonner de jaune d'œuf. Passer 1 h au congélateur et cuire ensuite à 200° C pendant 15/20 min. Réserver.

3 FINITION

Cuire les asperges à l'anglaise ainsi que les artichauts poivrade tournés. Préchauffer le four à 150° C, disposer la moussaka et l'agneau en croûte pendant 5/7 min afin de le remettre à température. Dans une poêle à l'huile d'olive, saisir les côtes d'agneau sur chaque face pendant 3 min.

4 DRESSAGE

Dans une assiette disposer l'agneau en croûte préalablement coupé en 4, la moussaka coupée en morceaux ainsi que la côte poêlée. Finir en disposant les légumes harmonieusement sur l'assiette. Terminer avec un filet d'huile d'olive à l'ail.

INGRÉDIENTS

- 1 filet d'agneau
- 200 g d'épaule d'agneau
- 4 côtes d'agneau
- 1,5 l. de vin blanc
- Laurier, thym
- 1 carotte, 1 poireau vert, 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 rond de pâte feuilletée
- 100 g de pesto de tomates
- 2 aubergines
- 2 œufs
- 8 asperges
- 4 artichauts poivrade
- 10 cl d'huile d'olive