

## SAINT-SYLVESTRE

# Un menu de réveillon concocté aux petits oignons par trois chefs

■ Pour ce dernier jour de l'année, DL passe la journée en cuisine et dévoile trois recettes de chefs installés à Périgueux ou dans l'agglomération.

■ Des plats avec des ingrédients faciles à trouver.

■ Mais qui font de l'effet pour régaler ses convives autour de la table.

**Marine PETIT**

m.petit@dordogne.com

**M**ême si les repas de Noël à répétition ont déjà rempli une partie de nos estomacs, il doit bien vous rester une petite place pour la Saint-Sylvestre. Et pour se régaler une dernière fois en 2021, trois chefs vous proposent l'une de leurs recettes. On ouvre les festivités avec Damien Réveiller, du château des Reynats, qui nous a concocté son risotto de pommes de terre à la truffe noire pour régaler ses con-



Dans les cuisines des Reynats, c'est l'effervescence avant le fameux repas du réveillon de la Saint-Sylvestre. PHOTO RÉMI PHILIPPON

vives sans perdre trop de temps en cuisine et sans trop d'ingrédients. On déguste ensuite un filet d'agneau, de préférence du Périgord, avec des topinambours confits au foie gras et un jus de polypode, cuisiné par Sébastien Riou, le chef du Parfum de gour-

mandise, étoilé au Guide Michelin aux portes de Périgueux. On termine ce repas avant la nouvelle année par une délicatesse chocolat blanc, citron vert et framboises, cuisinée avec amour par Christine Maurence, cheffe de la Taula.

## Filet d'agneau, topinambours confits au foie gras, jus au polypode

**Ingrédients :**

- 600 grammes de filet d'agneau préparé par votre boucher
- ½ lobe de foie gras (conservez



### POUR COMMENCER LES F

## Risotto de pommes de terre à la truffe



Le chef du château des Reynats, Damien Réveiller, nous a concocté son risotto de pommes de terre à la truffe noire pour régaler ses convives.

Préparation : 15 minutes.

#### Ingrédients :

- 500 grammes de pommes de terre
- 50 grammes de truffe
- 100 grammes de crème double
- 50 grammes de beurre
- Sel et poivre

#### Recette :

- Épluchez les pommes de terre et taillez-les en dés d'un centimètre de côté.
- Faites les revenir dans une poêle sans coloration puis ajou-

tez d'huile.  
 • Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.  
 • Réservez-les.  
 • Faites revenir le risotto dans une poêle avec du beurre et de la crème double.  
 • Ajoutez les pommes de terre et la truffe.  
 • Mélangez bien.  
 • Servez le risotto garni de la truffe et du beurre.