

Supplément loisirs
de l'Yonne Républicaine
N° 1072
Samedi 14 avril 2007

Yonne **mag**

Gastronomie

A la manière de... Fabienne Defaix

Le jambon à la chablisienne

QUEL que soit le chef qui sévit derrière les fourneaux de La Cuisine au Vin, à Chablis, il ne peut échapper à quelques figures imposées. Imposées par les maîtres des lieux, Daniel-Etienne Defaix et son épouse Fabienne, épicuriens s'il en est. Aussi, les escargots, les andouillettes marinées au chablis et le jambon à la chablisienne sont-ils des plats incontournables hérités de recettes familiales. Pour Fabienne Defaix, c'est la quantité et la qualité du chablis qui font le succès de ce plat. « Prenez

près d'une bouteille de chablis vieilles vignes que vous faites réduire aux deux tiers avec deux échalotes grises finement coupées et des feuilles d'estragon pour donner structure et arômes à une sauce qui sera passée au chinois. Ajoutez un demi-litre de crème fraîche et portez à ébullition jusqu'à épaississement ; incorporez deux cuillerées à café de concentré de tomate, sel et poivre. » Voilà pour la sauce. Si besoin, vous pouvez la lier très légèrement avec une cuillerée de Maïzena délayée dans un peu d'eau froide.

Reste le jambon ! Pour 4 personnes, prévoir 8 tranches de jambon supérieur. Le jambon d'York est inégalable en matière de goût, selon la cuisinière. Fabienne Defaix les fait chauffer à l'ancienne pour garder tout leur moelleux. A savoir, entre deux plats métalliques, sur une casserole d'eau bouillante. Il ne reste plus qu'à napper ces tranches de jambon, chaudes mais pas cuites, de la sauce bien chaude. Le riz est un excellent accompagnement pour ce plat régional, tout comme les petites pommes vapeur. Un chablis donnera parfaitement la réplique à ce jambon en sauce.

Pour le vigneron Daniel-Etienne, la minéralité de ses premiers crus les Lys ou Vaillons 1999 garantit un mariage réussi avec cette sauce crémeuse. Une recette classique qui donne l'occasion de découvrir aussi les caves romanes joliment aménagées de ce restaurant pas ordinaire.

G. D.

La Cuisine au Vin : 16, rue Auxerroise à Chablis - Tél. 03.86.18.98.52. Fermé le dimanche soir, les lundi et mardi ; menus à 20 et 25 euros ; repa affaires les mercredi, jeudi et vendredi midi, à 12 et 16 euros servi en moins d'une heure.



Fabienne Defaix a su transmettre l'héritage de la cuisine familiale aux différents chefs du restaurant.