



# LE CHEF BAPTISTE GAILLARD

**Avec la gamme de rouges et de bruns qui colore la campagne, Baptiste Gaillard commence à rêver à ses menus d'automne, toujours marqués de la griffe d'excellence et d'enracinement qui ont fait le succès de L'Ancienne École.**

Enfant du pays, il n'ignore rien des joies des potagers familiaux auprès desquels il se fournit, quand les premières piques du froid viennent gentiment aiguillonner la pousse des courges et des potimarrons gorgés de soleil et sublimer l'irruption de belles nuances orange dans les soupes crémeuses. Amoureux des traditions autant que de son terroir, il ne résiste pas aux alliances de vieux légumes nobles comme les panais avec les bijoux des bois que sont les châtaignes et les champignons. Toute la douceur de ces produits de la nature

rencontre en beauté la joue de porc tirabuixo, le veau rosé des Pyrénées et le suprême de pintade fermière. À l'occasion, elle rivalise avec la délicate acidité du raisin. Côté mer, les coquilles Saint Jacques offrent leurs saveurs d'iode à des variations aux effluves de sous-bois ou de poires. Côté dessert, les agrumes s'invitent à la fête sans détrôner le must maison, le biscuit coulant au chocolat, indépassable. La cave, remarquable, et le décor chaleureux ajoutent encore au charme d'une cuisine de haut vol, noble et authentique.



## RENTRÉE DE CHARME À L'ANCIENNE ÉCOLE

### INGRÉDIENTS :



Pour 6 personnes :

- 350 g de potimarron
- 100 g de beurre
- 240 g de farine
- 30 g graines de courge
- 20 g de levure chimique
- 6 œufs
- 1 buchette de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café de curry
- 2 pincés de sel

### GÂTEAU D'AUTOMNE POTIMARRON ET CHÈVRE FRAIS

Couper les potimarrons en petits cubes et les cuire 20 à 30 minutes sur une plaque au four à 170° C, puis refroidir. Dans un batteur avec la feuille et à petite vitesse mélanger le beurre en pommade avec moutarde, œufs entiers et potimarron cuit. Environ 3 minutes.

Mélanger à sec la farine avec la levure chimique et le curry puis ajouter le tout au reste de la préparation dans le batteur. 3 minutes de plus. Mettre la préparation dans 6 emporte-pièces ou moules graissés de 7 ou 8 cm de large et cuire 15 à 20 minutes au four à 170° C.

*Astuce du chef :*

Pour vérifier la cuisson, planter une pointe de couteau au cœur du gâteau. Vous pouvez agrémenter le gâteau avec quelques graines de courge sur le dessus.