

Soupe de gravats meunière

Jacques Siron

D'APRÈS la recette de Mauricette Briansson, la célèbre designer gastro-sémantique lyonnaise, qui a rendu populaire l'utilisation des gravats dans la cuisine haut de gamme.

1.

Pour six convives, comptez 2 kg de gravats bretons. Préférez la qualité fine de claire, tirant sur le vert amer. Vous pouvez aussi vous rabattre sur des gravats pour chiens, dont le goût ambré donne une touche exotique. Méfiez-vous toutefois des gravats pour canaris, qui provoquent souvent un rhume des foins chez les personnes sensibles.

2.

Photographiez les gravats bretons, que vous tirez en noir et blanc en format 24 x 36. Découpez la photo encore fraîche en lamelles de 1 mm de largeur.

3.

Avec une brosse à clou n° 5, martyrisez les gravats bretons avec fermeté, jusqu'au sang. Laissez reposer une heure, puis récupérez le liquide que vous maintenez à 30° au bain-marie. Tournez le liquide à la spatule n° 12 pour éviter la formation de caillots.

4.

Demandez à votre charcutier de vous préparer 200 g de lard de vidange. Insistez pour qu'il vous donne du lard de décharge industrielle, plus goûteux et plus digeste que les lards artisanaux bio. Faites fondre le lard dans une poêle n° 16. Ajoutez-y les lamelles photographiques jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte orangée.

5.

Pelez une botte de pots d'échappement avariés à l'aide d'un rouleau compresseur n° 3 ou 4. Pilez la botte jusqu'à obtenir une poudre fine, que vous passez au tamis n° 15.

6.

Jetez cette poudre sur les lamelles photographiques d'un geste vif, de manière à les saisir par surprise. Plongez les lamelles encore tremblantes dans le liquide maintenu à 30°. Brassez le tout avec un fouet de garagiste n° 13.

Servez la soupe de gravats meunière avec un verre d'antigel autrichien, du fromage blanc à l'huile de frein et des crackers de pneus de tracteurs n° 9.