

Created by: Debra C. Argen

## Restaurant Le Chateaubriand Recipes - Martinique (French)

Les recettes du Chef Cuisinier de l'hôtel et Maître Cuisinier de France Francis Dulucq du **Restaurant Le Chateaubriand** à le [Sofitel Bakoua](#) au Les Trois-Ilets, Martinique.



### **Dos de Vivaneaux aux Épices du Pays sur son lit de Choucroute de Papayes et de Gombos, Beurre et Citron Vert**

Recette pour 4 personnes

#### Ingredients:

2

vivaneaux

1

kilogram

de papayes

8

baies

de genièvre

¼

litre

de vin blanc sec

1

cuiller

à soupe de crème liquide

3

piments végétariens

Created by: Debra C. Argen

2

citron verts

2

grams

de beurre

sel, poivre, coriandre en grains

1

cuiller

à soupe de bois d'inde moulu

muscade moulue

cannelle moulue

oignons pays

Ecaillez les vivaneaux et levez les filets ou le faire par votre poissonnier, c'est lus pratique, les réserver sur une assiette au frais.

Choucroute: Epluchez les papayes, râpez-les, mettre dans une casserole avec du vin blanc, coriandre en grains, baie de genièvre, sel, piment vegetarian. La cuisson doit durer 10 à 15 minutes munit d'un couvercle et réservez au chaud et très important toujours goûter l'assaisonnement.

### **Langoustes des Caraïbes et Ignames au Colombo Façon Mille Feuilles**

Recette pour 4 personnes

#### Ingredients:

1

kilogram

de langouste

600

grams

d'igname

250

grams

de beurre

4

piments végétariens

Created by: Debra C. Argen

1

cuiller

à soupe de poudre à colombo (curry)

sel fin, poivre, oignon, ail, céleris branche

tomate fraîche et concentrée

Rhum Vieux, crème liquid

Eplucher l'igname et la découper en rondelles un peu épaisses et les égaliser avec un emporte-pièce rond canelé diameter 9 cm. Cuire dans de l'eau sale avec la poudre à Colombo, une fois cuit réserver une assiette.

Cuisson de la langouste: faire un bouillon avec sel, poivre grains, celeris branche, ail, oignon. Porter à ebullition. Cuire la langouste à feu doux pendant 20 minutes environ (ne pas cuire à gros bouillon qui va durcir la chair de la langouste), ensuite la sortir de bouillon. Laisser refroidir, décortiquer et couper en rondelles fines. Réserver la chair sur une assiette qui sera maintenue au chaud.

Avec les carapaces, les concasser, couper celeries, oignons et petits morceaux. Faire cuire au beurre, les legumes, couleur noisette. Ajouter les carapaces concassées, cuire bien le tout, ajouter l'ail préalablement écrasé flambé au rhum vieux. Mettre tomate fraîche et concentrée, les piments vegetariens et la crème liquid, cuire 20 minutes et passer au chinois étamine, verifier é'assaisonnement.

Mettre au fond de l'assiette une rondelle d'igname et une couche de langouste en rosace et un peu de sauce. Faire le meme geste trios fois. Décorer selon votre imagination et mettre de la sauce autour du mille feuilles en filets. Servir chaud.

### **Salade de Christophine aux Ouassous du Pays et Avocat**

Recette pour 4 personnes

#### Ingredients:

4

ouassous

2

christophines

1

tomate, 4 têtes d'oignons pays

sel fin, poivre moulu, queues persil

2

oignons sec, 1 piment

piments vegetariens, thym

100

grams

Created by: Debra C. Argen

de mayonnaise

4

jaunes d'œuf, sel, poivre, moutarde, vinaigre de vin

¼

d'huile

d'arachide

feuille

de bois d'inde

1

avocat

2

citrons

Eplucher les christophines, laver, râper très fins, et rincer éponger. Mélanger les dès de tomate, oignons pays préalablement émincés et la mayonnaise, réserver sur une assiette, ne pas oublier de goûter pour é'assaisonnement. Eplucher é'avocat et le citronner.

Cuisson des ouassons. Prendre un recipient avec de l'eau, ajouter queues de persil, sel, jus de citron, oignons en rondelles, feuilles de bois d'inde, piment, thym, porter à ebullition et mettre les ouassous à cuire pendant 5 minutes, une fois cuit les réserver sur une assiette ensuite décortiquer les queues et les escaloper. Garder au frais.

Bon Appetit!

Read our article on **Restaurant Le Chateaubriand** in the **Restaurants** section and on the **Sofitel Bakoua** in the **Hotels and Resorts** section. Read **Chefs' Recipes** for the recipes from **Restaurant Le Chateaubriand** in **English**.

**Restaurant Le Chateaubriand**  
**Sofitel Bakoua**  
**Pointe du Bout**  
**97229 Les Trois-Ilets**  
**Martinique, FWI**  
**Telephone: +05 96 66 02 02**  
**Fax: +05 96 66 00 41**  
**Email: [H0968@accor-hotels.com](mailto:H0968@accor-hotels.com)**  
**[www.sofitel.com](http://www.sofitel.com)**

Read other articles on **Martinique** in the **Destinations** section, **Destination: Martinique - The Caribbean Side**, **[Destination: Martinique - The Atlantic Side](#)**, **[Hotels and Resorts](#)**, **[Restaurants](#)**, **[Spas](#)**, **[Chefs' Recipes](#)**, **[Fashion](#)**, **[Gastronomy](#)**, **Events** and **[Liquor Cabinet](#)** sections.

For more information on **Martinique**, please contact the **[Martinique Promotion Bureau](#)** at **[www.martinique.org](http://www.martinique.org)**.

© October 2006. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com). All rights reserved.