

n°67

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 67 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8.50€ - ESP 8.50€

Sur la *route* des étoiles



*Belle
ventrée!*

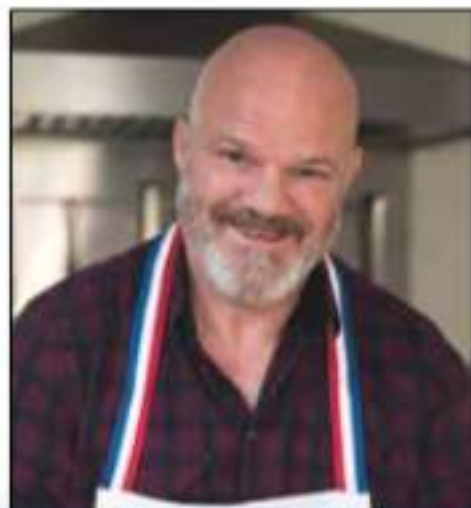
ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...

Laurent Petit*** au
Clos des Sens
à Annecy

Philippe Etchebest* :
le rêve en cuisine

Alain Ducasse***x7 :
trucs et astuces d'un
très grand chef

Ignazio Messina :
gourmandise
sicilienne



Et des bocciaux***



36 à 41 _ Trucs et astuces d'**ALAIN DUCASSE**, le chef le plus étoilé du monde.

Extraits du livre : Macarons à l'école de cuisine Alain Ducasse
Collection Ecole de Cuisine par Franck Geuffroy - Alain Ducasse Edition



42 à 57 _ **LAURENT PETIT***** nous invite à dîner au grand jardin des **SENS**

13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy le Vieux.

58 à 73 _ Autre savoureux jardin* en **HAUTE SAVOIE** : savoureux retour au **MOULIN DE LÉRÉ**.

Auberge du Moulin de Léré
Sous la Côte 74470 Vailly - Tél : 04 50 73 61 83



74 à 87 _ Dîner Royal au parisien **JARDIN DU PALAIS ROYAL**

110 galerie de Valois, 75001 Paris
Tél.: 01 40 20 00 27

88 à 99 _ Balade gourmande et iodée au **PORTUGAL** avec **PATRICK MAHÉ**

100 à 111 _ Les amis gourmands **DE MESSINA** : tous en **SICILE** !

Extraits du livre
Les amis de Messina
Un livre d'Ignazio Messina
Editions de la Martinière



112 à 121 _ Food fusion nippo-française avec **HIROYUKI USHIRO** au **SHIRO**

168, Boulevard St Germain 75006 Paris

122 à 129 _ C'est le moment de préparer ses **BOCAUX** pour les longues soirées d'hiver

extraits du livre Conservation maison par Ilona Chovanцова aux éditions Marabout





CLOS DES SENS :
c'est un jardin***
extraordinaire
(et permacultivé)



**La haute cuisine prend
ici tout son sens.**

Adeptes de longues marches dans le massif des Bauges, Laurent et Martine Petit ont toujours eu un rapport fusionnel avec la nature et les grands espaces. Martine ne reniera pas son origine de fille de jardinier. Et Laurent ses souvenirs d'enfance de la Haute Marne sauvage.

Au fil des années, Laurent Petit n'a cessé d'avoir une relation de plus en plus forte avec ces éléments naturels, les terroirs, les producteurs de saveurs. Ils sont la base de sa cuisine. Ses voyages au Japon lui ont inculqué une vénération des meilleurs produits. Pour leur donner une interprétation magique, une connaissance intime de leur cycle de vie lui est apparue de plus en plus indispensable.

Il y a une quinzaine d'années, Laurent Petit créait un premier jardin d'aromates. En 2015, il a centré son propos sur une cuisine uniquement lacustre et végétale, et presque 100 % locavore. Loin d'être un concept, ce virage raisonne comme une évidence : transmettre son amour du lieu qu'il a choisi en 1992, interpréter, incarner ce territoire à la richesse insoupçonnée. Les producteurs de saveurs sont désormais à maximum une journée de marche du Clos des Sens (de 0 à 50 km maximum). L'été 2018, un cap décisif est franchi, qui ouvre une nouvelle page du Clos des Sens : la Maison est désormais au cœur d'un merveilleux jardin en permaculture de 1500 m² aux 200 variétés. Un seul credo : donner du sens à la gastronomie.

La permaculture est un mot issu de la contraction de l'expression anglaise « permanent agriculture », utilisée dès le début du 20^{ème} siècle. Elle recouvre l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant sa fertilité. Elle est une éthique, une philosophie centrée sur l'environnement, l'être humain et le partage équitable au sein de la société. Elle est un mode d'action, favorisant la biodiversité. Elle vise à créer une harmonie naturelle abondante et



complexe. Elle s'inspire de l'écologie, de la tradition, et de chaque contexte géographique et climatique. Elle ambitionne une production durable, résiliente, très économe en énergie, respectueuse des êtres vivants, et de leurs relations réciproques. Elle favorise la nature sauvage. En veillant à ce que chaque élément soit à sa juste place, avec de bonnes interactions alentour, elle limite grandement les gaspillages et pertes d'énergie. Cette agriculture naturelle est une voie (Tao) spirituelle

à part entière. Elle est basée sur le « non-agir », que l'on peut rattacher à la philosophie de Mu. Elle se décline en 4 principes fondamentaux :

pas de labour, pas d'engrais, pas de sarclage ni de pesticides.

L'idée première est que presque tous les végétaux fondant la cuisine de

Laurent Petit soient représentés dans le jardin du Clos des Sens. Et que toute l'équipe (cuisine, salle et hôtel) s'approprie cette démarche de la permaculture, développe et aiguisé ses 5 sens, et vive au rythme de la nature. Semer, planter les graines, accompagner le chemin de vie de chaque plante, l'aider à grandir, l'observer, l'embrasser du regard, la sentir. La récolter à sa juste maturité, la croquer enfin pour imaginer tous les univers sensoriels qu'elle rend possible.

En été, le briefing avant chaque repas se fait au sein du jardin, pour bien s'imprégner de l'avancement des cycles naturels. Juste avant chaque déjeuner ou dîner, les cuisiniers cueillent les légumes, fruits, plantes, aromates ou fleurs qui ne connaîtront aucune rupture de température violente, consécutive à un stockage au froid. Ils sont immédiatement cuisinés, mis en scène, puis dégustés par les hôtes. Et cette fraîcheur ultime offre une symphonie de saveurs, une vivacité, une précision gustative inégalables.

En été, Le Clos des Sens devient autosuffisant pour cette part végétale. Avec la pêche fournie par Bernard Curt à Duingt, il est en capacité d'offrir un menu lacustre et végétal issu à 100 % du territoire du lac d'Annecy. Et même, il pourra proposer

un menu végétarien intégralement conçu à partir de produits de son propre jardin.

Finalement, les cuisiniers prennent une nouvelle dimension en devenant des jardiniers. C'est ainsi que Laurent Petit envisage le devenir de son métier. Être au plus proche du paysage, du vivant, du produit qui éclot, pour l'interpréter, le marier finement, respectueusement, amoureuxment.



Peut-être parce qu'il n'a pas eu d'enfant, Laurent Petit se projette d'autant plus dans sa création culinaire, dont l'acte fondateur est l'interprétation de la nature elle-même. Aujourd'hui, à 55 ans, il éprouve un besoin impérieux de devenir un passeur, de partager sa démarche, sa vision de la vie. L'âge de la sagesse, une forme de maturité sereine. L'élan de la nature, son énergie, sa force, mais aussi sa fragilité l'émeuvent au plus profond de son être. Depuis son virage culinaire de 2015, Le Chef est constamment en quête de vérité. Il peint avec sa sensibilité, et dans une attention totale, l'immense paysage, qui rayonne autour du Clos des Sens : un spectacle vibrant des éléments naturels du cosmos au microcosme, de la puissance des montagnes et des flots, à la beauté évanescence et cachée de l'agastache. L'observation de cette dernière lui a donné l'idée d'un nouveau dessert qui lui est dédié, assaisonné de framboises. Une gourmandise subtile et aérienne. En quête d'une sorte de conjonction des planètes, le propos culinaire devient de plus en plus évident,

apparemment simple, avec une étourdissante impression de fluidité. Le jardin du Clos des Sens s'épanouit sur 1500 m², dominant le lac d'Annecy et face au massif des Bauges. La ville, à ses pieds, est toute proche. Et pourtant c'est un havre de paix, donnant un sentiment de temps suspendu. La nature bruisse du chant des oiseaux. Voir le soleil se coucher doucement, d'une lumière mystérieuse et nuancée, est un pur moment de bonheur. Certains jours, notamment de mai à octobre, ce spectacle de la nature est prégnant.

Sur 500 m², le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant, le jardin offre 40 variétés d'aromates.

Puis, sur les 1000 m² de la partie basse du terrain, 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs (souvent comestibles). Il se compose de 4 parties successives, que les hôtes ont le loisir de parcourir à leur guise. Des allées ont été créées à cet effet, favorisant un réel cheminement. Rythmées par les explications sur

les noms des plantations, mais aussi bordées de bancs, assises, et même une table et ses fauteuils en position surplombante, elles incitent à la découverte, à la contemplation et au repos. Un confortable hamac invite au ressourcement et à la rêverie. La terrasse du restaurant surplombe le Corti (jardin en patois) appelé « Carré des Aromates ». 16 carrés ont été surélevés, pour faciliter la récolte, les protéger d'animaux indésirables (comme les voraces escargots ou limaces), ou pour contenir la croissance naturelle excessive de certaines plantes (menthe coq). Des dizaines de plantes aromatiques, médicinales (tanaisie) et condimentaires y sont cultivées. A l'image de la mélisse, la citronnelle de Madagascar, la pimprenelle, l'origan à petites feuilles, la ciboulette de Chine, la ciboulette à fleurs blanches, la tanaisie, la plante huitre (bleutée au goût iodé), la menthe chocolat, la livèche, le fenouil bronze, le persil, la coriandre, le basilic... Une allée, traitée en pas japonais en pierre bleue de Savoie, relie le Corti au bassin de nage et au « Jardin d'Aromatiques » exposé au





Sud-Ouest. Les chemins en gravelette forment comme des vagues bordées d'aromatiques, créant une émotion esthétique. 3 poivriers Sichuan d'espèces différentes, l'agastache, le romarin, le thym serpolet, la sauge ananas, la sauge agrumes, l'estragon tagète, la sarriette, l'origan, les népétas sont quelques-uns de leurs trésors. Le Chemin des Mellifères et ses 45 marches, par volées de 3 marches, font la transition pour accéder au potager, situé 10 m de dénivellée en dessous. Il est bordé des petits fruits rouges et noirs (groseilles, cassis), des lillas, pommiers à fleur, ricins (plante toxique pour repousser les rongeurs), sureaux, féviers d'Amérique. Des haies d'arbres préexistantes (érables, noyer, noisetiers, pommier, pruniers, cornouillers) sont des réserves à oiseaux. Complétées par de nouvelles plantations notamment dans la partie basse.

Le chemin descend à une placette aménagée puis au « Jardin de mon Père » : le jardin potager et fruitier créé et rêvé par Laurent et Martine Petit. Exposé au Sud, il réserve des pentes douces et régulières, dessinées sous forme de buttes sur 1000 m². Quelques plantes lointaines y trouvent refuge, notamment 4 poivriers Sichuan

d'Amérique, Corée et Chine, des Asiminas d'Amérique du Nord. Côté arbres fruitiers, citons les abricotiers, figuiers, pommiers, pruniers. Sans oublier les fraises, et même les kiwis.

Presque tous les légumes fétiches de Laurent Petit sont présents : fenouils, colraves, chou vert, côtes de blette, céleris branches, betteraves, courgettes, poireaux, carottes, haricots, pommes de terre, potimarrons, salsifis, navets, radis noirs, roses et blancs, tournesol, moutardes indienne et japonaise, cornichons russes, tomates (cœur de bœuf, Cornue des Andes), laitues romaines, roquette sauvage, oignons... Seule l'endive manque à l'appel car il faut la faire blanchir en cave.

Le Chef a pour vocation de cultiver les légumes les plus simples, les plus fondamentaux, pour les magnifier.

Des produits dont les hôtes ont une longue expérience, et donc une vraie lecture, mais qu'ils redécouvrent au Clos des Sens et dégustent comme jamais.

A l'extrémité du potager a été

aménagé un fumoir à féra, permettant de fumer les œufs de féra à peine formés pêchés à l'automne, si croquants ! Mais aussi les œufs récoltés pour les fêtes de Noël à l'occasion des « pêches exceptionnelles ». Puis ceux non encore éclos, qui sont beaucoup plus gros et mûrs à la réouverture de la pêche. Cette démarche met en exergue le cycle végétatif des poissons sauvages. Ces œufs de féra produisent un extraordinaire condiment, un assaisonnement qui donne beaucoup de relief à la cuisine lacustre de Laurent Petit. Et les filets de féra, également fumés, deviennent l'épine dorsale de la tarte millefeuille de chou vert, l'un des grands plats créés en 2018, où se décline toute l'histoire de la Maison. Un chou bien sûr en pleine maturité juste cueilli au sein du jardin.

Avec l'aide de l'architecte-paysagiste Julien Joly d'Annecy, Laurent Petit a imaginé ce lieu ressourçant et au calme, comme un tout équilibré. Un travail spatial conséquent a été mis en œuvre sur le ressenti des énergies du site. Le jardin a été concrétisé et est entretenu quotidiennement par le personnel du Clos des Sens et le paysagiste-jardinier Lionel Perron. Outre l'énergie du site, la conception

du jardin a pris en compte la texture du sol, la géologie, la pente (soutenue par endroits), l'exposition, le climat (hiver froid, été chaud), le vent et la végétation déjà en place à la genèse du projet, qui a été préservée autant que faire se peut. Tout a été pensé pour éviter des déplacements et travaux inutiles, et favoriser l'action de la nature. Une vraie démarche Bio est mise en place, plus exigeante même sans rechercher pour l'instant la certification. Seules les essences adaptées au lieu ont été privilégiées.

Nouveauté : le restaurant éphémère « Le Cortil », cuisine conviviale de partage au feu de bois au sein du potager. Le « L » ne se prononce pas. «Cortil» signifie «jardin» en patois Savoyard.

Au cœur du potager, une centaine de mètres en contrebas du Clos des Sens, à l'ombre du fumoir à féra avec une vue plongeante sur Annecy et son lac et face au massif des Bauges, pour déguster face aux derniers rayons du soleil une cuisine de partage. Il ne s'agit pas de la partition du Clos du Sens : le propos y est plus simple sur le fond et sur la forme, même s'il reste gastronomique.

Au programme, « Chôd-temps au Cortil » : l'été au jardin. Les pieds dans la salade, 7 tables imaginées comme des lieux à vivre rythment ce site bucolique si reposant, accueillant chacune de 2 à 6 convives (soit une vingtaine au total). Légumes du jardin (à l'image de l'aubergine rôtie grillée entière, roquette et framboise), champignons, lomo de brochet, mortadelle de poissons, féra, truite, écrevisses grillées, diots lacustres - moutarde aux aromates, volailles et agneau de Marie Jo cuits au feu de bois prendront des saveurs insoupçonnées. Sans oublier la tarte d'abricots à la braise, glace safran, si réconfortante. Les poteries savoyardes contribuent au plaisir des yeux et du toucher.

Entre professionnalisme et légèreté, le propos est engagé, véritable expression estivale au cœur du sujet : la nature entre lac et montagnes. Thomas Godard, Second de Cuisine du Clos des Sens, orchestre cette carte concise pour déguster des plats inventifs et

vivre un moment sans équivalent.

C'est Laurent qui aura les mots de la fin : « Bienvenue au Cortil, ce lieu vivant qui sert ma philosophie culinaire au Clos des Sens depuis de nombreuses années. Cet été au coucher de soleil, c'est une intention totale que l'on propose, dans un esprit très nature : les récoltes de notre jardin, de nos producteurs voisins, les ingrédients toujours locaux, cuisinés aux feux de Fayard. Thomas cuisinier audacieux fidèle de mon équipe au Clos interprète une cuisine de partage très estivale, brute et singulière. »

13 rue Jean Mermoz - 74940 Annecy le Vieux. Ouvert à dîner tous les jours de beau temps. Plats à partager de 16 à 44 euros. Réservation au +33 6 36 09 36 37.



« La force des éléments, l'eau comme une perpétuelle douceur, les montagnes dans le rôle de statut de grand homme, le vent de fin de journée pour souligner le vivant, la forêt de résineux très persistante pour clamer la respiration du végétal, c'est cette partition quotidienne qui m'inspire depuis maintenant 30 ans de vie Annécienne ! ». C'est ainsi que s'exprime Laurent Petit dans le nouveau livre de Delphine Evmoon, auteure, éditrice et photographe. Pour Delphine, « Annecy vue par le Chef Laurent Petit est un voyage humain, historique, artistique et gastronomique. Un voyage aussi au cœur de la nature, de l'eau et de la montagne. Un voyage au cœur de l'élégance discrète, du raffinement, de la délicatesse, de la « simplicité » et de l'essentiel. Un voyage visuel et gustatif. Un voyage au cœur de ses vraies valeurs. J'ai fait ce voyage. Le résultat : une très belle rencontre et la découverte d'un magnifique univers. »

Cet ouvrage est l'occasion de comprendre comment un lieu magique entre en résonance avec la cuisine d'un grand Chef. Et d'en dévoiler les coulisses. Des fresques du 15^{ème} siècle découvertes récemment dans le clocher roman d'Annecy-le-Vieux aux jeunes vignes plantées au pied de la montagne à Veyrier-du-Lac, des caves à fromages d'Alain Michel sous le rocher du Château d'Annecy à la Réserve Naturelle si sauvage du Bouf du Lac, de l'atelier de l'artisan Jean-Pol Bozzone à la Maison Gabriel Fauré, où le célèbre compositeur écrit ses derniers chefs d'œuvre, le lac d'Annecy se révèle sous un nouveau jour. Autant de découvertes et de rencontres marquantes loin des clichés cartes postales, captées avec beaucoup de sensibilité, de douceur et de poésie par la photographe Delphine Evmoon.

« Si Annecy était... par le Chef Laurent Petit », 112 pages édité par « Le Monde Autrement », Sortie en librairie, chez Decitre, à la Fnac en France, en Suisse, en Belgique et au Japon. 22 euros.







Ail-Amande



10 personnes

500 g Amande fraîche
 3 pce Tête d'ail (il faudra extraire 100g de pulpe)
 70 g Purée d'amande blanche Amandino
 20 g Huile d'olive
 150 g Fond blanc*
 25 g Vinaigre balsamique blanc
 0.200 litre Lait d'amande non sucré
 1 pce Tête d'ail frais
 Sel
 1 Fleur d'ail
 Beurre
 Ail noir

- Cuire les têtes d'ail emballées dans papier d'aluminium pendant 1h à 160 degrés (la pulpe doit confire en purée)
- Extraire 100g de pulpe d'ail
- Monter la pulpe d'ail et la purée d'amande avec l'huile d'olive, le vinaigre, le lait d'amande et le fond blanc au thermomix
- Assaisonner
- Rectifier l'assaisonnement et la consistance si besoin. La sauce ail-amande doit avoir la consistance d'une crème anglaise.
- Réserver la préparation au frais jusqu'à utilisation.
- Trancher les têtes d'ail frais en tranches de 0.5-1 cm.
- Suer dans du beurre, mouiller à mi-hauteur à fond blanc, cuire doucement (rajouter du liquide si besoin).
- Une fois légèrement refroidies, retailer les gousses d'ail si nécessaire.
- Peler les amandes fraîches, les conserver dans un mélange d'eau et de lait d'amande.
- Détailler la fleur d'ail en fleurs «individuelles».
- Eplucher l'ail noir et détailler les gousses en tranches d'1 mm d'épaisseur.
- La sauce doit être servie fraîche alors que les amandes, l'ail frais et l'ail noir doivent être servis à température ambiante.
- Déposer 50g de préparation ail-amande dans un bol (bol à tomme blanche).
- Déposer 3 amandes fraîches et 3 morceaux d'ail frais cuit et 3 tranches d'ail noir.
- Parsemer de 8-10 fleurs d'ail.





Artichaut grillé, les sucs rôtis



6 personnes

3 unité artichaut breton
9 unité artichaut poivrade
1 unité feuille de laurier
1 unité branche de thym
2 unité branche de sarriette*
1 unité branche de romarin
1 graine poivre blanc
1 graine coriandre
4 unité branche de thym citron
250 g eau
80 g huile d'olive
170 g beurre
30 g vinaigre de vieux vin
100 g roquette
6 gousse ail
Sel fin, poivre du moulin
Fleur de thym citron

• Tourner les artichauts poivrade en conservant 3 cm de pied. Tourner les artichauts breton.

Dans les deux cas, conserver les feuilles d'artichaut pour le bouillon.

Artichauts grillés

• Cuire les artichauts poivrade avec l'eau, le thym, le laurier, le romarin, la sarriette, le coriandre, le poivre, le sel et une cuillerée d'huile d'olive. Égoutter les artichauts, et conserver le jus de cuisson.

Sélectionner 6 artichauts poivrades cuits, les couper en deux et les faire griller.

Artichauts frits

• Tailler les trois artichauts restant en tranches et les faire colorer dans 30 g de beurre, égoutter et saler.

Purée d'artichaut

• Cuire les artichauts bretons avec 50 g de beurre et le jus de cuisson des artichauts poivrade à couvert et à feu doux pendant 1 heure. Ajouter les 4 branches de thym citron puis mixer le tout, assaisonner de sel fin et poivre du moulin et passer au chinois étamine.

Bouillon d'artichaut roti

• Dans un rondau, faire revenir à l'huile d'olive bien chaude les feuilles d'artichaut jusqu'à coloration, ajouter le beurre, puis mouiller à hauteur. Monter à ébullition puis éteindre le feu et laisser infuser à couvert pendant 30 minutes. Passer au chinois, faire réduire le bouillon de moitié, rectifier l'assaisonnement et terminer avec le vinaigre.

Condiment roquette

• Laver, égoutter et hacher la roquette. Ajouter du poivre du moulin et quelques gouttes d'huile d'olive, et mélanger.

All confit

• Réunir les six gousses d'ail et 40g de beurre dans une casserole, et laisser cuire doucement pour obtenir des gousses d'ail confites.





Fera champignon



4 personnes

0,2 kg champignons de Paris
1 pc gousse d'ail
30 g échalote
40 g crème
20 g beurre
sel
poivre
1 pièce fera (800g)
3 cl jus de volaille réduit
poudre de champignon séché
poivre de sechuan (poudre)
citron noir (poudre)
Féra bushi (poudre)

Condiment Champignon.

- Faire suer l'ail et l'échalote au beurre, ajouter les champignons et laisser évaporer l'eau de végétation.
- Laisser cuire à feu doux, puis crémier, laisser mijoter à nouveau pendant 3 min.
- Mixer au thermomix pendant 7 minutes et ajouter sel et poivre.
- Laisser au chaud.

Féra

- Ecailler, vider et lever la fera.
- Saler les 2 filets au sel fin pendant 20 minutes, rincer et désarêter.
- Faire des entailles sur la peau pour éviter que la chair se retracte à la cuisson, couper chaque filet en deux.
- Huiler une plaque poser les portions, brûler la peau à l'aide du chalumeau et laquer au jus de volaille.
- Faire cuire doucement sous la salamandre pendant environ 1 minute.

Dressage

- Plaquer le condiment champignon au fond et au centre de l'assiette et saupoudrer de poudre de champignon.
- Assaisonner le poisson avec le poivre de sechuan, le citron noir et la ferabuchi et déposer sur le condiment.
- Tailler des lamelles fines de champignon à la mandoline, rouler et disposer sur le long du filet.
- Servir avec le bouillon de champignon, et la feuille à feuille de champignon.





Tomate rôtie au cumin des prés



4 personnes

1.5 kg Tomates rondes**(Marmande, ananas...)****1 kg Tomates cerises****50 cl Vinaigre Barolo****Sel fin****Poivre du moulin****Huile d'olive****3 feuilles Gélatine****2 gousses Ail noir****2 c.s Cumin des prés****Fleur de concombre****Concentré de tomates**

- Tailler 1 kg de tomates en 4 après les avoir lavées.
- Assaisonner pour faire sortir l'eau de végétation des tomates.
- Cuire très doucement jusqu'à ce que l'eau se soit complètement évaporée.
- Mixer au thermomix, passer au chinois, assaisonner.
- Réserver.

Gelée de tomate

- Laver les tomates cerises.
- Mixer rapidement au thermomix.
- Porter à ébullition.
- Égoutter sur un papier Tork ou un torchon.
- Récupérer 400 grammes d'eau de tomates, assaisonner, faire chauffer et dissoudre la gélatine préalablement ramollie. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin.
- Couler sur une plaque inox ou en demi-gastro.
- Détailler la gelée qui doit être tremblotante à l'aide d'une coupe-pâte en dés de 3-5 mm.
- Réserver au frais.

Tomates rôties

- Trancher le reste des tomates (2 pièces) en tranches de 4 cm d'épaisseur.
- Plaquer sur un papier absorbant.
- Assaisonner généreusement sur chaque face.
- Dans une poêle, à feu très vif, ajouter de l'huile d'olive.
- Colorer avec insistance les tranches de tomates sur chaque face.
- Déglacer au vinaigre barolo.
- Débarasser sur plaque et maintenir à température tiède.

Dressage

- Sur le fond de l'assiette (assiette creuse), déposer 1 cuillère à soupe par personne de condiment tomate (concentré) à température ambiante.
- Recouvrir ensuite d'une cuillère de gelée de tomate.
- Déposer délicatement une tranche de tomate dont la peau aura été délicatement retirée.
- Ajouter 3 tranches d'ail noir sur chaque tomate ainsi que 6-10 graines de cumins des prés.
- Déposer une fleur de concombre au centre de chaque tomate.





Rhubarbe rose



15 personnes

Sorbet rhubarbe**350 g purée de rhubarbe****90 g eau****60 g sucre****2g stabilisateur****100 g trimoline****25 g sirop de glucose****purée de rhubarbe****1 kg rhubarbe****100 g sucre****Rhubarbe pochée****1 litre eau****200 g sucre****QS épluchures de rhubarbe****10 pièce branche de****rhubarbe pas trop grosse****Gelée de rose****1 litre eau****200 g sucre****50 g pétales de rose****11 g feuille de gélatine or****Chips de rose****500 g eau****250 g sucre****QS pétales de rose****Sorbet rhubarbe**

- Réunir dans une casserole l'eau, le sucre, le stabilisateur, la trimoline et le sirop de glucose, et faire bouillir pour mélanger le tout puis laisser refroidir.
- Incorporer la purée de rhubarbe et turbiner.

Purée de rhubarbe

- Eplucher et couper grossièrement la rhubarbe en tronçons. Mettre dans une casserole avec le sucre et cuire doucement jusqu'à obtenir une purée épaisse.

Rhubarbe pochée

- Eplucher la rhubarbe, puis couper la en tronçons d'un centimètre et réserver dans un bac creux.
- Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et les épluchures. Une fois à ébullition, verser en filtrant sur les tronçons de rhubarbe puis couvrir hermétiquement jusqu'à refroidissement.

Gelée de rose

- Faire bouillir dans une casserole l'eau, le sucre et les pétales de rose, retirer du feu et laisser infuser une heure. Filtrer, puis remonter à ébullition et
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Réserver au frais. La gelée doit rester tremblotante.

Chips de rose

- Monter à ébullition dans une casserole l'eau et le sucre, puis ajouter les pétales de rose. Laisser refroidir et passer au tamis. Etaler les pétales un par un à plat sur une feuille de papier cuisson graissé, et laisser sécher une nuit à 60° C.

