



AGENDA

Catégorie

A partir de

Jusqu'à

J'aime 9,4k

Tweeter 816

g+1 >10K



ACTU

SPECTACLES

CINEMA

MUSIQUE

ARTS

LIVRES

Tendances / Restaus-bars / L'érotisme élégant dont on se délecte

RESTAUS-BARS

L'ÉROTISME ÉLÉGANT DONT ON SE DÉLECTE

11 juillet 2014 Par [Pulcherry Von Ober](#) | 0 commentaires

J'aime 0

Tweeter 0 g+1 0

TELECHARGER LE PDF

Des textures qui caressent la langue, des saveurs qui réveillent les sens, un palais réjoui, oh oui !

Pour cet été, le chef étoilé, 2 étoiles au Guide Michelin, Jean-Pierre JACOB a accepté de nous donner les secrets du filet de lavaret rôti, tempura de géranium, mousseline de pois chiches, jus aigre-doux aux épices.

Préparez vos papilles car elles vont valser et aimer !

Pour 4 personnes

- 4 filets de lavaret de 130 g
- 10 cl d'huile de pépins de raisins

Éléments pour la mousseline de pois chiches :

- 200 g de pois chiches
- 2 glaçons
- 20 cl d'huile de sésame
- 5 cl d'huile de cacahuètes grillées
- 2 g de raz el hanout
- 2 g de sumac
- ½ gousse d'ail écrasée
- Sel, poivre du moulin
- 1 citron jaune

Éléments pour le jus aigre-doux :

- 40 cl de bouillon de volaille
- 15 g de confit de rose
- 2 g de cédrat confit
- 8 g de raisins de Corinthe
- 1 g de gingembre racine
- 1 branche de menthe
- 1 branche de coriandre
- 1 jus de citron vert

Éléments des tempuras de géranium :

- 70 g de farine
- 7 g de levure chimique
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 125 g d'eau gazeuse
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- 12 fleurs de géranium

Préparation de la mousseline de pois chiches

Dans une sauteuse, verser les pois chiches dans une eau froide.

Porter à ébullition et laisser cuire 2 heures à feu doux. Ajouter le sel et laisser cuire à nouveau 1 heure.

Égoutter les pois chiches et les déposer dans un blender, puis les mixer avec 2 glaçons concassés, l'huile de sésame et les cacahuètes grillées, le raz el hanout, la gousse d'ail écrasée, le sumac et le jus de citron jaune.

Rectifier l'assaisonnement et garder au frais.

Préparation des beignets de géranium

Mélanger dans l'ordre cité les ingrédients sauf les fleurs.

Préchauffer la friteuse à 180 degrés, tremper délicatement les géraniums dans l'appareil a tempura et frire jusqu'à coloration blonde. Retirer sur un papier absorbant.

Préparation du jus aigre doux aux épices

Tiédifier le bouillon de volaille et ajouter tous les éléments de la garniture et réserver au chaud.