



vieprivée cuisine

LES NOUVEAUX SNOBISMES FOOD

On cuisine quoi, en cette nouvelle année, pour être dans le coup ? Suivez le guide !

LA RECETTE

Gnocchi sardi et lapin sauté aux herbes thaïes
Faites dorer une épaule de lapin à l'huile d'olive et ajoutez 1 oignon, 1 carotte, 1 bâton de citronnelle. Recouvrez d'eau et faites cuire 40 mn à 190 °C (th. 6,5). Effilochez le lapin, filtrez et faites réduire le jus de cuisson. Faites cuire 500 g de gnocchi sardi al dente. Pelez et coupez en dés 50 g de carotte, de navet et de chou-rave. Faites sauter le lapin et les légumes, arrosez avec 20 cl de jus de cuisson et laissez réduire. Ajoutez les pâtes, 1 cl d'huile d'olive et un bouquet d'herbes thaïes ciselées (coriandre, ciboulette, basilic), mélangez et servez.

■ Recette de Yariv Berrebi, Kitchen Galerie Bis, 25, rue des Grands-Augustins, Paris-6°. Tél. : 01 46 33 00 85.

Le couteau

Ce long mollusque supplante coques et palourdes dans les troquets et les restos étoilés ! Préférez ceux de bonne taille pour qu'ils soient fondants, comme les XXL des viviers des Parcs Saint-Kerber (en vente sur www.madeleinemarket.com).
On l'adopte : en salade tiède. Faites ouvrir les couteaux à sec dans une poêle, décoquillez-les (gardez le jus) et hachez-les. Mélangez avec des haricots blancs et 4 artichauts émincés. Assaisonnez avec le jus filtré et réduit + 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 de vinaigre de riz et 1/2 citron confit émincé.

Le lieu jaune

Exit cabillaud et thon rouge menacés ! Ils disparaissent des cartes au profit d'espèces pêchées de façon responsable. Pour choisir, on va sur www.pourunepêche durable.fr
On l'adopte : pour qu'il ne s'effrite pas, faites-le cuire à basse température, 25 mn à 60 °C (th. 2), et préparez-le laqué à la sauce soja, sur une écrasée de pommes de terre...

Les « vraies » viandes

Moins de viande, mais plus que parfaite : steak au poivre, lapin rôti, cochon de lait ou coucou de Rennes (poulet ultra-moelleux), comme chez Table 28 (28, rue La Tour-d'Auvergne, Paris-9°).
On l'adopte : en faisant ami-ami avec son boucher ou en s'offrant le top du bœuf Wagyu ou Angus chez Archibald Gourmet (www.archibaldgourmet.com), à cuisiner avec du poivre vert de Terre Exotique (www.terreexotique.fr).



Le millet

C'est le nouveau quinoa ! Sans gluten, donc super digeste, bourré de vitamine A (pour une belle peau), il cuit en 10 mn, comme de la semoule.
On l'adopte : avec les légumes d'hiver (poïron, topinambour), pour un couscous végétarien, ou cuit avec du bouillon de bœuf et des champignons façon « milletsotto ».

Les agrumes à la folie

Main de Bouddha ou yuzu : les agrumes rares s'affichent en condiments raffinés et au dessert, assaisonnés à l'huile

d'argan, comme chez Claude Colliot (cf ci-dessous, Le Resto de la semaine,).

On les adopte : comme ils sont difficiles à trouver, on shoppe du jus de yuzu en bouteille (sur www.satsuki.fr) pour les tartares de poisson, les salades de fruits...

Les desserts tradi-trendy

Paris-brest bien beurrés, tartes chocolatées ou babas au rhum : out les mini-desserts chichiteux, et vive les desserts de grand-mère !
On les adopte : en faisant une pâte à l'huile d'olive douce et à la fleur de sel pour la tarte au chocolat, comme chez Frenchie (5, rue du Nil, Paris-2°).

ESTERELLE PAYANY

LE RESTO DE LA SEMAINE : CLAUDE COLLIOT

A ELLE, quand Marion Cotillard nous recommande un resto, on y court. Bon, en même temps, quand c'est Claude Colliot qui est aux casseroles, on ne prend pas de risques. Chêne clair, murs blancs et pierres, la déco est simple, comme sa cuisine. En entrée, les saint-jacques à la coque (avec un jaune d'œuf !) sont ponctuées de citronnelle. Suit un croustillant de ris de veau proche de la perfection. Puis une « larme » de chocolat sur une meringue moelleuse, flanquée d'une compotée d'olives noires, un bonheur ! Le détail qui tue : ce déjeuner exquis est à 34 €. Vous attendez quoi pour suivre le conseil de Marion ? A partir de 27 € au déjeuner, 50 € au dîner. MARIE ZOTTO ■ 40, rue des Blancs-Manteaux, Paris-4°. Tél. : 01 42 71 55 45.

