

miam

Le magazine qui se dévore des yeux



À TABLE

Avec les chefs et leurs recettes

Carnet d'adresses

GOURMANDES

N°10. ÉTÉ - 2023
ÉDITION DEUX SAVOIE, PAYS DE GEX
GENÈVE & RIVIERA VAUDOISE



Grâce à des réalisations standard ou sur mesure, Marie-Line et Stéphane en accord avec votre intérieur, mettent en valeur tous vos sujets.

Au choix un cadre aluminium ou bois, ou encore des supports tels que l'alu-dibond, la toile ou le plexiglass.

Vous trouverez également une large gamme d'affiches ainsi que des collections françaises de tirages numérotés.

Le tartare d'écrevisses du lac d'Annecy

Châtrez les écrevisses puis faites-les blanchir 1 min dans de l'eau. Décortiquez-les. Gardez les carcasses au frigo pour le jus.

Tartare : À l'aide d'un couteau, hachez les écrevisses puis assaisonnez-les de cébette, citron caviar, citron vert râpé, huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Réservez.

Jus d'écrevisse : Dans une casserole, mettez de l'huile jusqu'à ce qu'elle soit fumante pour saisir les carcasses des écrevisses décortiquées et obtenir une coloration uniforme. Ajoutez la garniture aromatique préalablement taillée en mirepoix. Faites cuire le tout 5 min. Déglacez avec les 3 alcools, flambez et mouillez à hauteur. Laissez cuire 1 à 2 h à feu doux. Passez d'abord à la passoire puis au chinois fin et faites réduire ce bouillon pour obtenir un jus sirupeux.

Glace : Faites blanchir les jaunes d'œuf avec le sel puis ajoutez le lait tiédi ainsi que 2 cuillères de jus de crustacés. Réservez au congélateur. Passez à la sorbetière à l'envoi.

Tuile de dentelle sarrasin : Mélangez les ingrédients puis, dans une poêle fumante, mettez l'appareil à l'aide d'un pochon. Faites cuire 2 à 3 min afin d'obtenir une tuile dentelle.

Dressage : Dans une assiette plate à l'aide d'un emporte-pièce rond de diamètre 12 cm, déposez le tartare à l'intérieur. Enlevez l'emporte-pièce. Sur le tartare, déposez la tuile dentelle ainsi que la quenelle de glace crustacée. Mettez le jus réduit en saucière puis versez-le à table afin d'apporter de la gourmandise.



PAR LE CHEF
ÉRIC PROWALSKI



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

Tartare

400 g d'écrevisses du lac d'Annecy
1 pièce de citron caviar
100 g de cébette
2 cl d'huile d'olive
1 pièce de citron vert
Piment d'Espelette
Fleur de sel
Gingembre

Jus d'écrevisse

100 g de fenouil
50 g de carottes
15 g de céleri branche
30 g de poireaux
30 g d'oignons
Citronnelle
6 g concentré de tomate
10 cl de Cognac
10 cl de Porto
10 cl de Chartreuse verte

Glace

4 jaunes d'œufs
500 ml de lait
150 g beurre demi-sel

Tuile de dentelle de sarrasin

10 g de farine de sarrasin
0,5 g de charbon végétal
1 c. à s. d'eau
1 c. à c. d'huile d'arachide



LA ROTONDE DES TRÉSOMS
15 BD DE LA CORNICHE
ANNECY
04 50 51 43 84
 @lestresoms