

ENTRÉE

Cubisme de saumon d'Écosse label rouge fumé, légumes cuits et crus, émulsion légère Lungo Forte

Recette de Maryline Nozahic

Pour 4 personnes



Ingrédients:

- 400 g de filet entier de saumon fumé
- 1 romanesco
- 1 potimarron
- 1 oignon
- Carottes jaunes, betteraves crues
- Bouillon de légumes
- 1 café Lungo Forte
- Huile d'olive, noix et pépins de raisin
- Sel, poivre

Préparation

Légumes crus: Eplucher et laver les carottes, les betteraves et un peu de romanesco. Les couper en fines lamelles, à la mandoline. Réserver au frais avec des glaçons pour garder le croquant.

Légumes cuits: Pour la purée de romanesco: le cuire dans l'eau bouillante salée, puis le rafraîchir dans l'eau froide avec des glaçons, mixer (idéal avec un Thermomix), crémier légèrement, assaisonner. Pour la purée de potimarron: laver le potimarron (ne pas l'éplucher afin de conserver le goût de noisette), couper en 2, enlever les graines, couper en morceaux. Faire revenir dans une casserole un oignon haché dans l'huile d'olive, ajouter le potimarron. Cuire environ 30 minutes. Mixer puis crémier légèrement. Assaisonner.

Vinaigrette: Bouillon de légumes + un café Lungo Forte + huile pépins de raisin + sel fin. Emulsionner, assaisonner.

Dressage: Assaisonner les légumes crus avec de l'huile de noix, disposer quelques petites quenelles de purée de romanesco et potimarron, des cubes de saumon fumé, des légumes crus pour le croquant et enfin la vinaigrette au Lungo Forte.



UN VIN LE SAVAGNIN BLANC

Avec le Cubisme de saumon d'Écosse label rouge fumé, légumes cuits et crus, émulsion légère Lungo Forte (voir ci-dessus), Maryline et Loïc Nozahic du restaurant La table de Mary ont choisi un savagnin blanc de Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet. Le domaine, qui a passé en biodynamie en 2012, offre des

vins d'exception de la région de Neuchâtel: pinot noir, pinot blanc, chasselas, chardonnay et... savagnin blanc. «Un vin puissant, d'une belle vivacité, aux arômes de poire et de pêche blanche. On le sert avec des poissons en sauce, de la volaille ou un fromage mûr», précisent les vigneron-encaveurs sur leur site. Maryline Nozahic ajoute: «J'apprécie beaucoup leur travail en biodynamie. Leur savagnin blanc possède de délicates notes d'agrumes et de fruits exotiques qui se marient toujours bien avec le saumon et le café.»

Domaine de la Maison-Carrée, Grand-Rue 33, Auvernier (NE). Tél. 032 731 21 06. lamaisoncarree.ch

GOURMANDISES, PAR MARYLINE NOZAHIC

Jusqu'au 25 novembre, dans le cadre des Nespresso Gourmet Weeks, 26 grands chefs suisses concoctent un menu autour du café.

À la Table de Mary, tout près d'Yverdon-les-Bains (VD), dans un cadre enchanteur, frais et lumineux, la cheffe étoilée Maryline Nozahic s'est prise au jeu. «C'est la troisième fois que je participe aux Nespresso Gourmet Weeks. J'y prends de plus en plus de plaisir et de liberté. J'ai même suivi un cours de café à Avenches pour trouver des accords originaux et mieux saisir les différents arômes.»

Ainsi, celle qui cuisine avec amour, propose deux menus d'exception, l'un à midi et l'autre le soir, qui s'ajoutent à la carte. Des menus entièrement consacrés au café avec de l'audace, de l'élégance et une jolie touche de créativité. On pense en entrée à ce tartare de lapin, légumes croquants et vinaigrette Espresso Origin Brazil. «Le café contrebalance bien le goût de volaille crue, légèrement fumée.» Ou, pour l'un des plats principaux, un carré d'agneau d'Irlande laqué à l'Exclusive Selection Kilimanjaro Peaberry: «Je glace la viande avec un jus réduit au café.» Sans oublier le dessert, gourmandise orange, ananas, amandes aux notes de Ristretto Origin India: «Il s'agit d'une meringue parfumée au café et ganache chocolat avec un peu de croquant qui compense l'acidité de l'ananas et de l'orange. Quand on crée des menus comme ceux-ci, il faut que le goût du café reste subtil. Il amène alors de la légèreté.»

La Table de Mary, route du Gymnase 2, Cheseaux-Noréaz (VD).

Tél. 024 536 31 10. labeledemary.ch. Plus d'infos sur: nespresso.com