



LES FRUITS SECS

« Je les aime tous. »

« Pour un dessert d'hiver : portez à ébullition 60 g de sucre, 15 cl d'eau, 2 bâtons de citronnelle, 1/2 orange et 1/2 citron non traités en tranches, 1 gousse de cardamome, 1 badiane et 5 lamelles de gingembre. Versez le tout, chaud, sur un mélange de 300 g d'abricots secs, figues, raisins blonds et dattes dénoyautées. Placez 2 jours au réfrigérateur et servez avec une glace vanille ou gingembre. »



LE ROUGET

« De Méditerranée, bien sûr ! »

« Pour un somptueux poisson pané : badigeonnez de blanc d'œuf la peau de filets de rouget sans arêtes. Passez-les délicatement dans du panko (chapelure japonaise) mélangé à de la marjolaine fraîche hachée. Faites cuire 2 mn à feu vif dans une poêle antiadhésive et servez avec une fondue d'oignons. »



cuisine

LES PRODUITS CULTES DE JEAN-LOUIS NOMICOS

LES GIROLLES ←

« Choisissez-les fermes, au chapeau bien clair. »

« Pour des pickles de girolle : faites revenir 250 g de girolles avec une pincée de sel. Egouttez-les en conservant l'eau de végétation. Faites blondir 1/2 oignon blanc à l'huile d'olive, ajoutez les girolles, 2 c. à s. de condiment balsamique blanc, le jus et le zeste de 1 orange, 2 branches de thym citron et l'eau de végétation. Faites bouillir 3 mn, couvrez et laissez infuser 1 h. Conservez 1 semaine au réfrigérateur et servez avec du homard, une viande blanche... »

Le chef étoilé* prend la tête du « Frank »***, le restaurant de la Fondation Louis Vuitton installé dans l'incroyable bâtiment signé Frank Gehry. A nous ses produits chouchous !



LA TRUFFE NOIRE

« Mieux vaut peu de melanosporum que beaucoup d'huile parfumée ! »

« Pour un sandwich chic : recouvrez 1 tranche de pain de mie écroûté de lamelles de scamorza fumée. Salez, poivrez, nappez d'huile d'olive et recouvrez de lamelles de truffe. Recouvrez de scamorza, refermez d'une tranche de pain et emballez dans du film étirable. Laissez 48 h au réfrigérateur avant de poêler sans matières grasses. »



LE MIEL DE CHÂTAIGNIER

« Le plus parfumé : celui de Corse. »

« Pour assaisonner les crustacés : faites revenir dans le beurre des carapaces de crustacés. Ajoutez 1 c. à s. de miel de châtaignier, 1 branche de romarin, 2 c. à s. de vinaigre balsamique jeune, 1 tomate hachée et 1 verre d'eau. Faites frissonner 5 mn, passez au presse-purée, filtrez puis émulsionnez avec de l'huile d'olive et du zeste de citron. »



LA BETTERAVE JAUNE

« J'adore sa couleur tonique. »

« Pour une salade à la poire et au comté : épluchez 1 betterave et coupez-la en lamelles de 1 cm. Faites-les cuire à plat dans une sauteuse avec de l'eau salée et citronnée. Egouttez-les, déposez-les sur un plat, ajoutez des dés de comté et des copeaux de poire Doyenné du Comice. Assaisonnez d'huile d'olive douce, de jus de citron, de sel de Maldon et de poivre noir. » ESTERELLE PAYANY
* Les Tablettes, 16, av. Bugeaud, Paris-16°. ** 8, av. du Mahatma Gandhi, Paris-16°. Tél. : 01 58 44 25 70.

elle VIE PRIVÉE

