



Huîtres à l'asiatique et granité de coriandre

Préparation: 20 minutes, 6 heures avant Cuisson: 3 minutes Coût: environ 5 fr. par personne

Pour 8 personnes

- 16 huîtres • 3 cm de gingembre • 3 petits piments
- le jus d'un citron vert • 0,5 dl de sauce soja • 1 c.c. de sucre brun • 3 c.s. d'huile de sésame toasté (rayon asiatique) • 1 c.s. de graines de sésame

Pour le granité

- 2 dl d'eau • 20 g de feuilles de coriandre • 20 g de sucre • 1 pincée de sel

// Commencer par réaliser le granité. Faire bouillir l'eau avec le sucre et le sel. Verser le liquide sur la coriandre et laisser infuser dix minutes. Mixer

au blender et refroidir le tout sur un lit de glace. Transférer le liquide obtenu dans des sachets à glaçons. Laisser prendre plusieurs heures au congélateur.

- // Ouvrir les huîtres et jeter la première eau.
- // Couper les piments en fines lamelles et émincer le gingembre en petits bâtonnets.
- // Mélanger le jus de citron vert, la sauce soja, l'huile de sésame et le sucre brun. Ajouter les graines de sésame, le piment et le gingembre.
- // Au moment de passer à table, réduire les glaçons de coriandre en neige au blender. Dresser la neige sur des assiettes.
- // Garnir avec les huîtres. Ajouter la sauce. Déguster chaque huître avec un peu de granité de coriandre.

SAVEURS



Délices d'agrumes

C'est la saison des agrumes et on en profite à fond. Celles et ceux qui ont eu le bonheur de rencontrer Niels Rodin sur le stand de *L'illustré* aux Automnales de Genève ont sans doute pris la mesure de la passion de l'arrière-petit-neveu du sculpteur pour ces fruits. Niels fait également confectionner de savoureux produits avec les agrumes qu'il cultive sous serre à Borex, au-dessus de Nyon.

LIQUEURS ET MOUTARDE

Entre autres délicatesses, il y a bien sûr la liqueur de mandarine tout simplement exquise avec un baba, la marmelade de yuzu, divine sur une tartine. Depuis peu, Niels a confié à la Neuchâteloise Céline Ammann la création de moutardes au yuzu et au combava. A tester absolument pour un voyage gustatif épatant.

OÙ LES TROUVER?

Les moutardes sont au prix de 8 fr. le pot de 105 g, la marmelade à 12 fr. les 225 g et la liqueur de mandarine à 38 fr. les 5 dl. Points de vente sur le site de Niels Rodin: www.nielsrodin.com



Gaspacho de fruits tropicaux et effilochée de crabe

Préparation: 15 minutes, 3 heures avant
Cuisson: aucune **Coût:** environ 3 fr. 80 par personne

Pour 8 personnes

- 1 papaye • 1 mangue • le jus d'un pamplemousse
- 1 figue de Barbarie • 1 c.s. de vinaigre balsamique blanc • 3 c.s. de miel liquide • 1 c.t. de piment d'Espelette en poudre • 1 boîte de chair de crabe • 1 citron confit (épicerie orientales, Manor) • 1 c.s. de coriandre finement ciselée
- Sel et poivre

L'ASTUCE

Pour réaliser un gaspacho exotique aux accents plus terroir, une féra fumée à chaud du Léman ou une bondelle fumée du lac de Neuchâtel feront parfaitement l'affaire. L'exquis goût de fumage se marie parfaitement bien avec le citron confit et la coriandre.

- // Trois heures avant le service, mixer la chair de la mangue, de la papaye et de la figue de Barbarie au blender. Ajouter le miel, le vinaigre, le piment et le jus de pamplemousse et mixer de nouveau. Passer au chinois. Réserver au réfrigérateur.
- // Hacher finement l'écorce du citron confit.
- // Egoutter la chair de crabe. Ajouter le citron confit et la coriandre. Saler et poivrer.
- // Au moment du service, mixer de nouveau le gaspacho. Le dresser dans des petites verrines. Terminer avec l'effilochée de crabe.

EN EXCLUSIVITÉ

Gault & Millau

Par **Knut Schwander**

Foie gras à l'honneur

12/20 Aline, la Madame qui a donné son nom au restaurant, n'est plus là depuis longtemps. Mais Joseph Lalue, qui fait aussi traiteur, tient la maison depuis deux décennies, assisté par une brigade de service souriante et efficace. Les deux salles refaites dans un esprit bistrot sont dédiées au foie gras. Par exemple dans ce menu de cinq plats où on le retrouve à chaque étape, sauf au dessert. A la carte, l'assiette dégustation en propose quatre déclinaisons, du cru jusqu'à la terrine, autour d'une crème brûlée aux fruits rouges. Un miniburger propose la spécialité du Sud-Ouest poêlée entre deux morceaux d'un bun légèrement sucré. Et les tagliatelles périgourdines sont bien parfumées. Poêlé, le foie gras accompagne un filet de bœuf du pays. La maison propose aussi des spécialités valaisannes ou des crotites au fromage côté bistrot. Desserts sans surprise. Carte des vins rendant hommage à la plus grande commune viticole suisse.

// CHEZ MADAME

Rue Vers-Croix 6
1955 Chamoson
Tél. 027 306 33 33
www.laluetraiteur.ch

Fermé dimanche soir et lundi

Plat du jour: 17 fr.
Menu du soir: 87 fr.
A la carte: de 55 à 82 fr.

// POINTS GAULTMILLAU

19/20 Cuisine hors norme
18/20 Très grande cuisine
17/20 Grande cuisine
16-15/20 Cuisine remarquable
14-13/20 Cuisine recherchée
12/20 Bonne cuisine simple