



**L'ASTUCE**

Le faustrime est un hybride triple de citron caviar et de limequat (ce dernier étant un hybride de citron vert et kumquat). Originaire d'Australie, il est puissamment aromatique. On peut le commander sur [www.nielsrodin.com](http://www.nielsrodin.com) ou lui substituer du citron vert. Le vinaigre de coing à la pulpe de yuzu et le yuzu se trouvent également sur ce site.

## Blanquette de poulet express

Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 45 minutes  
Coût: environ 8 fr. par personne

**Pour 4 personnes**

- 600 g de minifilets de poulet
- 300 g de champignons de Paris frais
- 4 petites carottes

- 4 oignons tiges
- 2 c.s. d'huile de tournesol
- 4 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de vin blanc sec
- 40 g de farine
- 30 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 dl de crème à 35% MG
- 1 citron faustrime
- Sel
- Poivre
- Pluches de cerfeuil

- // Faire revenir les minifilets de poulet dans un peu d'huile jusqu'à ce que les morceaux soient très légèrement dorés.
- // Saupoudrer de farine. Bien mélanger. Ajouter le bouillon de volaille et le vin, remuer.

- Laisser frémir dix minutes. Prélever la viande et réserver.
- // Ajouter les carottes préalablement épluchées, les champignons de Paris et les oignons tiges parés et lavés. Laisser mijoter à feu très doux environ trente minutes.

- // Dans un bol, mélanger la crème, le jaune d'œuf et le jus de faustrime. Ajouter ce mélange au dernier moment, bien remuer. Rectifier l'assaisonnement et servir avec des pluches de cerfeuil et du riz blanc.

**SAVEURS Agrumes rares**

Il y a quatre ans, un certain Niels Rodin me contactait via LinkedIn pour me parler de sa passion. Après plusieurs heures passées chez lui devant un plateau garni d'agrumes rares, j'ai tout de suite compris que cet homme hors du commun était déterminé à faire un jour de ce hobby son activité principale.

Depuis l'automne dernier, c'est chose faite. Niels est devenu le chouchou de bien des grands chefs de Suisse, mais pas seulement. Toute la presse romande a salué sa passion par le biais de magnifiques articles ou émissions de télévision. Les artisans du goût de Suisse romande confectionnent pour lui des produits au goût subtil d'agrumes: vinaigres, huiles, liqueurs, marmelades, sauces, sels aux agrumes, et même des bougies parfume-

mées au yuzu cultivé en Suisse. Niels fait volontiers visiter ses serres où poussent ses merveilles. Il est bien sûr possible de lui commander des fruits ou des produits. Le vinaigre de coing à la pulpe de yuzu est un must qui fait merveille sur un carpaccio de saumon ou en déglacage sur un poisson ou même sur une escalope de foie gras. A tester absolument. [www.nielsrodin.com](http://www.nielsrodin.com)



## Carpaccio de saumon fumé au yuzu

Préparation: 10 minutes  
Cuisson: aucune  
Coût: environ 5 fr. par personne

**Pour 4 personnes**

- 200 g de saumon fumé
- 3 c.s. d'huile d'olive
- 3 c.s. de vinaigre de coing à la pulpe de yuzu
- Yuzu
- 1 oignon tige
- Sel
- Poivre

- // Disposer harmonieusement le saumon fumé sur un plat de service.
- // Laver l'oignon tige. Débiter le vert de l'oignon en rondelles. Le disposer sur le carpaccio.
- // Confectionner une vinaigrette avec le vinaigre de coing à la pulpe de yuzu et quelques zestes de yuzu. Saler et poivrer. En recouvrir le carpaccio. Servir avec des toasts de pain beurré.

**EN EXCLUSIVITÉ**

**Gault & Millau**

Par Knut Schwander

## L'Italie des vacances

**14/20** C'est un restaurant italien d'anthologie. Simplicité du décor et justesse de la cuisine en font une ambassade conviviale, populaire et gourmande de l'Italie des vacances. Une fois de plus, on a adoré le choix des vins proposés au verre, qui complète une très belle carte de bouteilles, la focaccia aux anchois et olives de l'apéro, et les suggestions de plats du moment. Puis on s'est délecté d'aubergines gratinées «comme là-bas», de poulpes et de seiches en ragout tomaté et agréablement relevé, les orecchiette «du jour» à la sauce aux graines de fenouil, et les tagliatelles aux champignons et ragoût de bœuf. Des vrais plats de famille qu'un tiramisu impeccable est venu couronner de ses strates onctueuses empreintes de volupté. Avec le café, le choix des grappas est superbe. Et l'addition reste parfaitement raisonnable. Une adresse devenue incontournable, donc vivante et prise d'assaut. Alors, n'oubliez pas de réserver!

**// RISTORANTE ST PAUL**

Avenue d'Echallens 72  
1000 Lausanne  
021 511 73 91  
[www.ristorante-st-paul.ch](http://www.ristorante-st-paul.ch)  
**Fermé samedi midi, dimanche et lundi**  
Menus de midi: de 20 à 25 fr.  
Menus du soir: de 37 à 69 fr.  
A la carte: de 32 à 69 fr.

**PHOTOS!**

Retrouvez photos, menus et infos des établissements sur [www.illustre.ch](http://www.illustre.ch)

les produits de qualité se trouvent chez

**ALIGRO**

le marché gastronomique ouvert à tous

★★★★★