

(Pratique)

Que faire avec un siphon ?

Frédéric Schueller, de l'Atelier des chefs à Bordeaux, s'intéresse au siphon. Un ustensile qui, en plus d'être pratique, permet des créations originales.

PHOTOS : LAURENT THEILLET

Espuma, écume, mousse, émulsion... autant de termes pour désigner des préparations ultralégères, mousseuses et aérées, chaudes, froides, sucrées ou salées. Leur élaboration est simple et ne nécessite qu'un siphon dans lequel on introduit les ingrédients et un gaz. Et les avantages sont nombreux, tant au niveau de l'aspect, avec des textures mousseuses, ultralégères... que de la diminution de l'utilisation d'épaississants (œuf, farine, matière grasse) utilisés traditionnellement pour la tenue des sauces.

Prix de vente à l'Atelier des chefs :
99 € (1 l), 80 € (0,5 l), 68 € (0,25 l).

Le truc du chef :

Que ce soit pour des professionnels ou des amateurs passionnés de cuisine, le siphon ne donne presque aucune limite pour se faire plaisir et innover, alors éclatez-vous ! Et attention à la décoration de votre cuisine...

La bouteille de Vincent Damestoy

Limoux, Domaine des Hautes Terres Extra brut
Pour accompagner cette originalité, optons pour des « bulles ». Gille Azam, vigneron à Roquetaillade, dans le massif des Corbières, nous offre une cuvée non dosée, c'est-à-dire sans artifice. Elle dévoile l'expression originelle des cépages et du terroir. Un vent de fraîcheur !

Vin blanc effervescent, 11 euros.



CARNET D'ADRESSES

Pages 8 à 16 : Producteurs en fête.
Caviar de France, route de la Cassadotte, 33380 Biganos. www.caviardefrance.fr
Philippe et Fabienne Guérin, volaillers-tripiers. Tél. : 06 62 80 49 93
Maison Aimé, 3, avenue de la République, 40100 Dax. www.maisonaimé.com
Barbouil, 378, Route de Hastings, 40300 Peyrehorade. www.barbouil.fr
Hubert Albié, Le Pech, 24620 Marquay. www.huberte-albie.fr

Chocolat Cazenave, 19, arceaux Port Neuf, 64100 Bayonne.
www.cbocolats-bayonne-cazenave.fr
Huîtres Ancelin, route de Daire, 17560 Bourcefranc-le-Cbapus.
www.buitres-ancelin.fr
Pages 54 à 59 : Yves Camdeborde
Le Comptoir du Relais, 9, carrefour de l'Odéon, 75006 Paris. Tél. : 01 44 27 07 97.
Pages 60 à 67 : Hôtel restaurant du Cbène, près de l'église à Itxassou (64).
Tél. : 05 59 29 75 01.

Pages 69 à 71 : Saunion, 56 Cours Georges Clemenceau, 33000 Bordeaux.
Tél. : 05 56 48 05 75.
Pages 72 à 78 : Alain Dutournier, Le Carré des feuillants, 14, rue de Castiglione, 75001 Paris. Tél. : 01 42 86 82 82
Michel Guérard, Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains (40). Tél. : 05 58 05 05 05
Jean-Pierre Xiradakis, La Tupina, 6-8, rue Porte de la Monnaie à Bordeaux.
Tél. : 05 56 91 56 37. Contact de l'IGP : www.foiegrasdsudouest.fr

Pages 82 à 85 : Le 7° Péché, 65 cours de Verdun, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 06 42 16
Pages 86 à 93 : Hôtel restaurant Trama, 52 rue Royale, 47270 Puymirrol. Tél. : 05 53 95 31 46.
Pages 102 à 107 : Restaurant La Cape, 9 allée Morlette, 33150 Cenon. Tél. : 05 57 80 24 25
Pages 108 à 111 : La Maison d'Hoursentut, à Gripp (65). Tél. : 05 62 91 89 42 / 06 74 44 14 38.
Chambres de 60 à 85 €. Petit déjeuner : 8 €. Dîner : 20 €.



Shot de betterave acidulée au romarin soda de concombre et nougatine de sésame



POUR 6 PERSONNES

Ingrédients :

Pour le siphon :

- 4 concombres
- 0,9 g de gomme de xanthane
- une pincée de sel fin
- 3 tours de moulin à poivre

Pour la partie 1 :

- 50 g de sucre semoule
- 20 g de graines de sésame blanc

Pour la partie 2 :

- 1 betterave rouge crue
- 1 pomme granny smith
- 3 pincées de sel fin
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 3 gouttes de Tabasco rouge
- 1 cl d'huile de sésame
- 1/2 branche de romarin

Préparation du soda de concombre :

Éplucher les concombres puis les passer à la centrifugeuse. Assaisonner 50 cl de jus de concombre avec du sel fin et du poivre du moulin. Ajouter la gomme de xanthane puis mixer. Verser la préparation dans un siphon et insérer une cartouche. Disposer ensuite au frais pendant 30 minutes.

Préparation de la nougatine de sésame :

Dans une poêle, disposer le sucre semoule et le laisser caraméliser. Ajouter ensuite les graines de sésame et mélanger pour les colorer. Placer la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler au rouleau, puis la laisser refroidir. La mixer ensuite grossièrement.

Préparation du shot de tomate :

Éplucher la betterave crue puis la tailler en brunoise. Effeuilier puis ciseler le romarin. Tailler la pomme en brunoise. Dans une poêle, faire suer la betterave à l'huile d'olive, ajouter le romarin et assaisonner de sel fin, piment d'Espelette et Tabasco. Débarrasser et laisser refroidir. Mettre la betterave dans un bol puis ajouter la brunoise de pomme et l'huile de sésame. Rectifier l'assaisonnement.

Finition et dressage :

Remplir des « shooters » aux trois quarts de brunoise. Compléter avec le soda de concombre et finir par des éclats de nougatine de sésame.

Le plus du chef :

Vous pouvez utiliser de la betterave cuite, en la faisant suer beaucoup moins.

