



Guy Savoy

cuisine

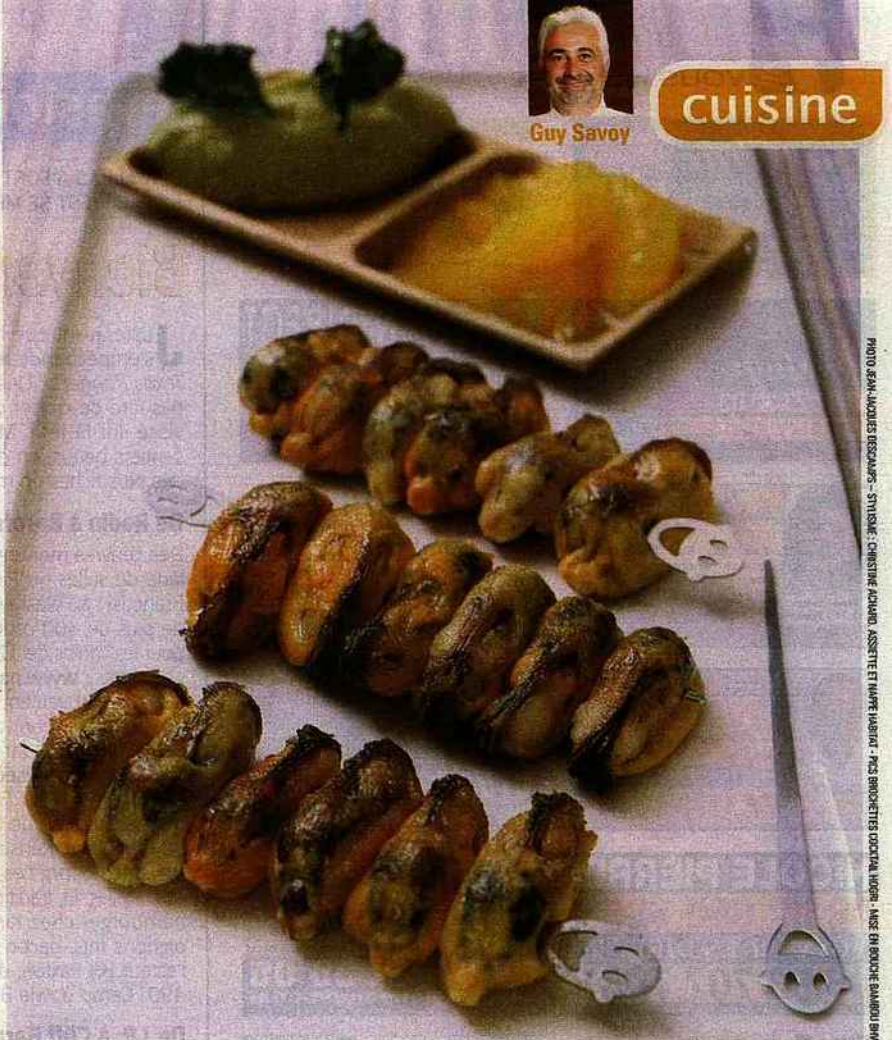


PHOTO: JEAN-LOUIS ESCOFFIER - STYLING: CHRISTINE AQUINO, ASSISTET ET MARIE-VALENTINE - JMS BROCHETTES COCINA, MADRID - MISE EN BOUCHE: GABRIEL BRY

RECETTE ÉLABORÉE PAR EMMANUEL MONSALLIER, CHEF CUISINIER AU RESTAURANT L'ATELIER MAÎTRE ALBERT

Brochettes de moules

"snackées", avocat-orange

NOMBRE	NIVEAU	PRÉPARATION	CUISSON	COUT
4 personnes	Moyen	25 minutes	5 minutes	4 €/personne

- 1 kg de moules de bouchot fraîches ■ 2 échalotes
- 1 branche de thym ■ 2 branches de persil haché
- 20 cl de vin blanc ■ 4 avocats ■ 1 citron ■ 2 oranges à jus ■ Sel, poivre ■ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

RÉALISATION

■ Grattez, lavez et ébarbez les moules. Épluchez et hachez les échalotes et le persil. ■ Dans une grande casserole bien chaude, plongez à feu vif les moules, les échalotes, la branche de thym, le persil et le vin blanc. ■ Couvrez et laissez les moules s'ouvrir en les remuant plusieurs fois. Déposez-les dans un saladier, dès qu'elles sont ouvertes. Laissez-les refroidir et décortiquez-les. Réservez au frais. ■ Épluchez

et dénoyotez les avocats. Mixez-les avec le jus d'un citron jusqu'à obtention d'une purée lisse. Salez et poivrez. ■ Épluchez et pelez à vif les oranges pour réaliser des suprêmes. Réservez-les dans le jus. ■ Montez les moules sur brochettes ou piques en bois, puis faites-les revenir sur feu vif dans une grande poêle avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Déglacez avec le jus des deux oranges.

DRESSAGE

■ Déposez trois brochettes dans chaque assiette, accompagnées d'une quenelle de purée d'avocat et de suprêmes d'oranges. ■ Arrosez autour de jus d'agrumes.

RESTAURANT L'ATELIER MAÎTRE ALBERT, RÔTISSERIE - 1, RUE MAÎTRE-ALBERT, 75005 PARIS

C'EST NOUVEAU EN RAYON

DE SAISON

Manque de tonus? Optez pour le pamplemousse de Floride! Concentré de vitamines et de minéraux, gorgé de jus, sucré, sans amertume et peu acidulé. **0,90 € environ pièce.** Recettes et astuces sur www.atelierdeschefs.net/florida



TENDRE

Petit Hérisson de Cémoi à le cœur en guimauve. Il est recouvert de caramel et de céréales croustillantes en guise de pics, le tout enrobé de chocolat au lait. Cosigné Bouquet d'or, **2,49 € le sachet de 16 (180 g), GMS**

ÉQUILIBRÉS

Orange, raisin ou pomme : pour le goûter ou en balade, ces jus de fruits issus de la culture biologique se déclinent en briquettes. Et ce n'est pas que pour les petits! Monoprix Bio, pack de 6, **2,59 €.** www.monoprix.com



NOVATEUR

Bistrotea invente le thé en stick. Plongez dans une tasse d'eau chaude et remuez. Sans cuillère, les sticks infusent 5 mn les saveurs du thé de Ceylan. Neuf saveurs. À partir de **4,90 €.** www.bistrotea.fr et 01 45 00 68 25



AUTHENTIQUE

Une bonne crème fraîche au lait entier, le vrai goût d'un beurre moulu dans la tradition (doux et demi-sel)... Des saveurs onctueuses et goûteuses comme autrefois. C'est le petit plus de la nouvelle gamme Président... Au rayon frais des GMS, plaquette de beurre 250 g : **1,70 € environ**, pot de crème 20 cl, **0,90 € environ.**

Par Marie-France DUMAS-MARRARO