

GRAND SOIR

# Un dîner très stylé

Des assiettes graphiques pour quatre recettes qui jouent les contrastes de formes et de couleurs.

Dominance du noir et blanc et jeu de motifs géométriques font le chic de ce Noël très design. On n'oublie pas d'ajouter des objets transparents pour apporter une pointe de légèreté et de luminosité. Pas de sapin traditionnel mais de simples branches en rappel.

Photos Olivier Martin / Gambian

Assiettes plates et à dessert Tickar, horloge Fritter, Ikea. Couverts Delta Black Finish, Jean Dubost. Nappe irisée Mille Pensées, Garnier Thiebaut. Vases Glam transformés en photophores, vase Graphic, chaises Danny, suspension Glam Graphique, Conforama. Serviettes Géométric Flowers, Le Jacquard Français. Verres et flûtes Galtin, Habitat. Console Edison, Maisons du Monde. Champagne Palme d'Or et coupes, Nicolas Feuillatte. Bougeoirs Crystal, Côté Table. Boules transparentes, marque-place en forme d'étoile, Cultura. Boules noires, Leclerc. Photophores en métal ajouré, guirlandes boules en velours, Jardiland.

### Des perles comme au restaurant

Nuage de foie gras, perles de jus de melon, glace à l'azote liquide ou espuma de homard... la gastronomie moléculaire est d'abord une cuisine de chef qui a été popularisée par Ferran Adrià, Pierre Gagnaire ou Thierry Marx et nécessite souvent un matériel professionnel particulier (siphon, azote liquide, etc.). On peut pourtant s'en inspirer comme c'est le cas ici avec ces billes de petits pois qui blufferont nos invités.



*Plat*  
Filet de bar,  
charbon d'olives et  
billes de petits pois

Photos: recettina, Bruno Bonaldi, styliste Vanessa Gault.

# GRAND SOIR

## *Amuse-bouche*

Trio de fromages  
graphiques, chutney  
de poires



## **Caviar exotique**

Le tobiko est le nom japonais désignant les œufs de poisson volant. De couleur rouge-orange, ces œufs (0,5 mm à 0,8 mm) sont considérés comme le caviar japonais. On les retrouve là-bas dans des préparations comme les sushis, par exemple. Parfumés au wasabi, ils prennent une belle couleur vert clair.



## *Entrée*

Œuf coque aux œufs  
de poisson volant

## **Des assiettes bluffantes**

Pour créer des présentations surprenantes avec des ingrédients tout simples et ajouter du style dans l'assiette, on peut s'inspirer du design culinaire, une discipline créée il y a une dizaine d'années par Marc Brétillot. Elle est enseignée notamment à l'École supérieure d'art et de design de Reims. Pour cela, on joue avec les formes ou les couleurs, comme c'est le cas pour cette recette hypergraphique. Magnifique !



*Dessert*  
**Vitrail de fruits**

**Le bon outil**

**P**résentés ainsi, même les desserts les plus simples prennent un air de fête ! À vous de les imaginer en alternant des lamelles de fruits d'ici et d'ailleurs selon vos envies et selon leurs couleurs. Pour un effet choc, utilisez une mandoline afin d'obtenir des tranches fines et bien régulières. Mais attention : la lame étant redoutablement tranchante, mieux vaut manier la mandoline avec précaution.



## Trio de fromages graphiques, chutney de poires

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 25 MIN  
CUISSON : 45 MIN

◆ 120 g de fromage au wasabi ◆ 120 g de fromage de brebis au piment d'Espelette ◆ 120 g de comté ◆ 4 brins de persil plat ◆ poivre du moulin.  
**Le chutney :** ◆ 3 poires ◆ 100 g de sucre ◆ 12 cl de vinaigre de cidre ◆ 3 cm de gingembre ◆ 1 cuil. à soupe rase de cannelle, paprika, coriandre et piment mélangés ◆ 1 cuil. à soupe d'oignon haché ◆ 20 g de beurre ◆ sel.

**PRÉPAREZ** le chutney. Faites revenir l'oignon et les poires épluchées et coupées en dés pendant 5 min avec le beurre dans une casserole.

**INCORPOREZ** le sucre, le vinaigre, les épices et le gingembre pelé et râpé. Salez peu et faites cuire pendant 40 min sur feu doux, jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel. Laissez refroidir.

**MESUREZ** 125 g de chutney. Mixez-le en versant un peu d'eau pour qu'il ait la consistance d'une confiture lisse. **DÉCOUPEZ** des cubes et des rectangles dans les fromages, puis construisez des structures sur les assiettes, en empilant les formes.

**DÉPOSEZ** un peu de chutney de poires sur chaque assiette et décorez d'un brin de persil. Poivrez et servez.  
VIN : roussette de Savoie.

**TOUS AU VERT** La couleur verte du fromage au wasabi est importante. Vous en trouverez notamment chez Auchan.



## Filet de bar, charbon d'olives et billes de petits pois

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 1 H  
CUISSON : 1 H 10

◆ 4 filets de bar avec peau ◆ 300 g d'olives noires dénoyautées ◆ 300 g de petits pois surgelés extra-fins ◆ 1 sachet de bouillon de légumes Ariaké ◆ 12 feuilles de menthe ◆ 6 g d'agar-agar ◆ 10 cl d'huile d'olive.

**HACHEZ** grossièrement les olives et tamponnez-les avec du papier absorbant. Étalez-les sur une plaque et faites-les sécher 1 h dans le four chauffé sur th. 4 (125 °C).

**CHAUFFEZ** 35 cl d'eau avec le bouillon de légumes. Versez les petits pois dans un blender. Ajoutez 35 cl de bouillon de légumes et la menthe. Salez et poivrez.

**MIXEZ** puis filtrez deux fois le mélange dans une passoire très fine. Incorporez l'agar-agar, portez 2 min à ébullition. Retirez du feu et passez au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement et laissez prendre au frais. Dès que le velouté est ferme mais souple, faites des billes avec des cuillères parisiennes de différentes tailles.

**POÉLEZ** les filets de bar côté peau 2 min dans 1/2 cm d'huile. Salez et poivrez. Déposez-les sur un plat, côté peau dessus, couvrez d'olives et cuisez 8 min dans le four sur th. 6 (180 °C). Posez-les sur des assiettes, ajoutez les billes de petits pois et décorez d'un filet d'huile d'olive.  
VIN : coteaux-du-languedoc La Clape (blanc).

**PETIT TAMIS** On peut se servir d'un chinois pour filtrer les petits pois mixés.



## Œuf coque aux œufs de poisson volant

POUR 4 PERS. - PRÉPARATION : 35 MIN  
CUISSON : 3 MIN 30

◆ 4 gros œufs blancs ◆ 8 tranches de pain de mie d'1 cm d'épaisseur (du boulanger) ◆ 4 tranches de saumon fumé sauvage ◆ 200 g de beurre doux pas trop froid ◆ 1 gros bouquet de fines herbes (cerfeuil, aneth, persil plat...) ◆ 4 cuil. à soupe d'œufs de poisson volant ◆ 4 cuil. à s. d'œufs de saumon ◆ 1/2 citron ◆ fleur de sel, poivre moulu. **Le décor :** ◆ 1 feuille d'argent alimentaire.

**LAVEZ** les fines herbes, puis mixez-les avec le beurre et un peu de sel et de poivre.

**ÉTALEZ** le beurre au rouleau à pâtisserie, en une couche fine (30 x 30 cm), entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faites durcir au frais.

**FAITES GRILLER** légèrement les tranches de pain de mie et laissez-les refroidir. Hachez le saumon fumé au couteau, ajoutez un filet de citron et

poivrez. Déposez 4 tranches de beurre aux herbes sur 4 tranches de pain de mie. Dans un des coins des tranches de pain restantes, enlevez un cercle de 4 cm avec un emporte-pièce pour servir de socle à l'œuf coque. Posez ces tranches sur le beurre pour fermer les sandwiches. **ÉTALEZ-Y** du tartare de saumon ou du beurre aux herbes et décorez avec les œufs de poisson volant et des fines herbes. Réfrigérez.

**CUISEZ** les œufs 3 min 30 dans de l'eau frémissante. **DÉCOREZ** la base des œufs avec de la feuille d'argent et coupez-leur un chapeau. Déposez 1 cuil. à s. d'œufs de saumon et un peu de tartare sur les jaunes. Calez les œufs sur les clubs et pré-découpez des mini clubs en triangles.  
VIN : champagne extra-brut.

**A DÉNICHER** Vous trouverez des feuilles d'argent sur le site internet Mora.



## Vitrail de fruits

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MIN

◆ 250 g de fraises assez grosses ◆ 1 ananas victoria ◆ 2 kiwis ◆ 1 petit morceau de gingembre frais ◆ 1 citron vert non traité ◆ 3 brins de basilic ◆ 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 cuil. à soupe de sucre semoule.

**PELEZ** l'ananas et les kiwis. Détaillez tous les fruits en tranches très fines.

**COUPEZ** les fraises en deux, retaillez-y trois tranches fines dans chaque moitié. Découpez le reste de fraises en dés.

**DISPOSEZ** tous les fruits en lamelles comme un vitrail sur les assiettes de service.

**PELEZ** et râpez le gingembre. Mélangez-le avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et badigeonnez-en délicatement les fruits. Couvrez d'un film étirable et réservez au frais.

**MÉLANGEZ** le reste d'huile avec le sucre semoule, le jus du citron vert et les dés de fraises. Versez dans 4 ramequins ou autres récipients.

**CISELEZ** le basilic, dispersez-en la moitié sur chaque vitrail de fruits ainsi que le sucre en grains avant de servir. Parsemez les salades de fraises du reste de basilic ciselé.  
VIN : gaillac.

**JOLI TON** Renforcez la teinte du vitrail avec un peu de sucre coloré.

## SHOPPING



### Explosif !

Les fameux crackers qui amuseront tous les convives. Boîte de 6 crackers. 55 €, The Conran Shop.



### Total look

Noirs, très noirs, ces couverts en acier mat. Couverts black, 45 € les 16, Conforama.



### À l'aveugle

Rouge ou blanc, qui devinera la couleur du vin ? Verre en polyrésine, hauteur 53 cm, 75 €, Korb.



### Étoile de lumière

Ce bougeoir en métal à branches multiples accueille des petites bougies "chauffe-plat". Calypso, 49 €, Habitat.



### Toi et moi

Une amusante coupelle en aluminium pour jouer avec la présentation des amuse-bouches. Yingyang, 21,25 €, Korb.

# Les in10spensables

En noir et blanc, une table d'esprit contemporain.



### Effet visuel

Un plateau en bois à motif entrelacé géométrique. 25 x 12 cm, 6 €, Habitat.



### Délicat

Précieuse boule en verre de Murano. Boule Nason Moretti, 65 €, The Conran Shop.



### Ethnique

Détail chic sur la table, des ronds de serviette en résine. Minimal, 16 € les quatre, Zara Home.

### Sobre

Une très belle nappe en lin noir, juste soulignée d'une bordure blanche. Noé, Nappe 170 x 170 cm, 115 €. Serviette 45 x 45 cm, 12 €, Caravane.



### Soleil noir

Belle assiette en porcelaine à petit prix. Royal baroque, assiette plate, 28 cm, 3,50 € pièce, Equinox.

■ Adresses en fin de numéro