

LE FIGARO
magazine

TV

Karine Le Marchand dans l'intimité de Franck Dubosc

L'animatrice star de M6 propose un nouveau numéro d'*Une ambition intime*, avec un Franck Dubosc comme vous ne l'avez jamais vu. Reportage. P. 8

• 02/02/2018 ET 03/02/2018 - LE FIGARO MAGAZINE - N° 1945 - CAHIER N° 2 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - C.P. N° 2000683022

DU DIMANCHE 4 AU SAMEDI 10 FÉVRIER 2018



Bar, mousseline de persil racine

Préparation

L'ASTUCE DE Jean-Louis Duchêne

« L'ail noir est un produit collant et pâteux. Pour pouvoir le tailler, mettez-le au congélateur pendant quinze minutes. Coupez-le ensuite à l'aide d'un couteau à la lame bien aiguisée trempée dans l'eau chaude. »

1. Mousseline : épluchez le persil racine, taillez-le en morceaux et cuisez-le environ 30 min dans une casserole avec le bouillon de volaille et la crème liquide. Égouttez le persil racine et mixez-le au blender avec le jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'une mousseline bien lisse. Elle ne doit pas être liquide. Salez et poivrez si besoin.

2. Condiment : épluchez les gousses d'ail noir et taillez-les en fins bâtonnets, puis en morceaux. Mélangez-les dans un saladier avec les noix de macadamia, les zestes de citron confit, la cébette,

l'huile de pépins de raisin, le vinaigre balsamique, le vinaigre à sushi, le persil plat, sans oublier la sauce d'huître. Salez et poivrez si besoin.

3. Finition : dans une poêle bien chaude et avec un filet d'huile d'olive, cuisez les pavés de bar pendant 4 min côté peau. Salez et poivrez. Retournez les pavés et cuisez-les 1 min côté chair.

4. Dressage : disposez une quenelle de mousseline sur une assiette, posez le pavé de bar à côté et répartissez le condiment ail noir-citron confit sur la peau, qui doit être bien croustillante. Servez aussitôt.



ALAIN DUCASSE
présente
une recette de
Jean-Louis Duchêne

FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

POUR 4 PERSONNES

- > 4 pavés de bar avec la peau (150 g chacun)
- > 800 g de persil racine
- > ¼ l de bouillon de volaille
- > ¼ l de crème liquide
- > 4 gousses d'ail noir (épicerie bio ou asiatique)
- > 2 c. à s. de noix de macadamia hachées grossièrement
- > 1 c. à s. de zestes de citron confit hachés
- > 2 c. à s. de cébette finement ciselée
- > 1 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- > 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- > 1 c. à s. de vinaigre à sushi
- > 1 c. à s. de persil plat ciselé
- > 1 c. à s. de sauce d'huître
- > Sel, poivre blanc du moulin
- > Huile d'olive

Au Goût du Jour (59)

> **L'avis d'Alain Ducasse :** « Au cœur de Lille, le chef Jean-Louis Duchêne, vous accueille pour vous faire découvrir sa cuisine bistrannique. L'intitulé est clair, le chef s'inspire des saisons et des produits du marché pour ravir vos papilles ». Formule au déjeuner à 19,50 €. Menu surprise midi et soir en 3, 4 ou 5 services, à 36,50 € et 50 €.
> 22 rue de la Barre, 59800 Lille. Tél. : 03 20 51 23 45. www.lescollectionneurs.com.

