

VU SUR

LA MONTAGNE

PIQUE-NIQUE DE CHEF ■ Une recette qui allie pratique et esthétique

Macédoine de légumes d'été

Tout l'été, nous vous proposons des recettes de plats froids revisités par des chefs locaux. Cette fois-ci, c'est au tour de la chef de La Table de Marlène de jouer le jeu.

Eddie Rabeyrin

La Table de Marlène trône depuis 2009 au bord de l'eau sur l'avancée de la Rotonde. À la fois restaurant gastronomique et brasserie, l'enseigne est épinglée d'un Bib gourmand du guide Michelin et prétend à l'étoile. Privilège de l'emplacement, il bénéficie d'une clientèle régulière toute l'année.

La chef Marlène Chausseny nous présente sa version de saison d'une macédoine de légumes d'été avec cubes de saumon fumé, gambas et œuf de caille. Pour en faciliter le transport, la préparation



CHEF. Marlène Chausseny recommande l'utilisation de sphères plastiques. PHOTO DOMINIQUE PARAT

est présentée dans des récipients en forme de sphère, qui peuvent être fixés dans un sac en carton.

Le procédé est à l'origine du premier prix de Romain Border au Trophée de l'Œuf de l'école Ferrandi à Paris. Le jeune apprenti de la Table de Mar-

lène a bénéficié de l'aide de son chef pour la composition du plat victorieux.

Pour la préparation. Couper carotte et navet en petits cubes. Y ajouter des haricots cuits. Faire cuire un œuf de caille pendant

4 minutes puis écailler. Faire cuire une gambas 2 minutes au four vapeur. Préparer une mayonnaise.

Pour le dressage. Cercler la macédoine. La monter puis appuyer pour la tasser. Placer l'œuf de caille dessus. Puis disposer autour 5 tranches de gambas et 5 cubes de saumon fumé. Ajouter la mayonnaise à l'aide d'une poche à douille cannulée.

Pour le transport. Les récipients en forme de sphère peuvent être commandés sur le site de l'entreprise Comatec. Mais elles peuvent être remplacées par un bol transparent. ■

POUR LE VIN

Du blanc. Le chef recommande de boire un Puy Réal, produit par la famille Laurent à Saulcet, en accompagnement.

RETROUVEZ-NOUS SUR

WWW.COMATEC.FR

& SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@Comatec



@ComatecPackagin