



vie privée cuisine



LES 10 PRODUITS CULTES DE MAURO COLAGRECO

VUE SUR MER

La première chose qui frappe au Mirazur, c'est la vue spectaculaire sur la Grande Bleue ! La seconde, c'est la nouvelle cuisine vitrée... De quoi admirer en live la préparation des menus maxi-effet de Mauro (déjeuner à 35 €, menus le soir à 55 € et 105 €). Autre option : s'installer jusqu'à fin août dans le bar lounge avec vue sur le jardin d'agrumes et y savourer des sushis (à partir de 3 € pièce). Seul risque ? Celui de ne plus vouloir partir !

■ Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, 06500 Menton. Tél. : 04 92 41 86 86. www.maurocolagreco.com

Chef du **Mirazur** à Menton, ce jeune Argentin fan de légumes réinvente la cuisine méditerranéenne. Produits et bonnes idées... il nous dévoile son top 10 !

1. L'huile d'olive

Pour une marinade top. Ecrasez le zeste de 1 orange dans 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez de la coriandre hachée. Faites-y mariner du poisson ou des légumes grillés.

2. Le jarret de veau

Pour un rôti fondant. Disposez 1 jarret de veau de 2 kg dans un plat avec 30 cl de jus d'orange + 800 g de carottes en rondelles + 6 échalotes. Faites cuire 3 h à 150 °C. Déglacez avec 10 cl de jus d'orange + 15 g de beurre.

3. Le yaourt nature

Pour une sauce spéciale asperges vertes. Fouettez 1 yaourt avec le jus et le zeste râpé de 1 orange + sel + poivre.

4. La moutarde de Dijon

Pour un œuf chic. Faites cuire 1 œuf mollet, servez-le ouvert avec 1 c. à moka de moutarde. Accompagnez d'une purée de rattes à la crème fraîche et au beurre salé.

5. Le safran

Pour une crème anglaise différente. Faites bouillir 50 cl de lait entier. Hors du feu, versez-le sur 5 jaunes d'œufs fouettés avec 100 g de sucre. Mélangez et faites épaissir à feu doux. Ajoutez 1 g de safran, laissez infuser 1 h. Servez avec 1 boule de sorbet à l'orange + des amandes grillées.

6. Le citron confit

Pour une sauce acidulée. Faites fondre à feu doux 1 oignon

blanc émincé dans 50 g de beurre. Mouillez avec 10 cl d'eau, ajoutez 1 c. à soupe de citron confit haché. Mixez le tout et servez avec des gambas à la plancha.

7. L'avocat

Pour une entrée très green. Disposez un avocat mûr taillé en carpaccio sur une assiette. Assaisonnez avec huile de pistache + fleur de sel + coriandre hachée + 1 langoustine crue émincée.

8. Le vinaigre de xérès

Pour sublimer les huîtres. Parfumez une chantilly avec 2 c. à café de vinaigre de xérès + sel + poivre. Sur chaque huître, disposez 1 c. à café de concombre haché + 1 c. à café de chantilly.

9. Le sésame noir

Pour un sel so black. Torréfiez 50 g de sésame noir à la poêle avant de l'écraser dans un mortier. Mélangez avec 10 g de chapelure + 10 g de fleur de sel. Saupoudrez sur un poulet rôti.

10. Le haricot vert

Pour un légume salé-sucré. Faites blanchir 250 g de haricots verts. Mélangez-les avec 2 c. à soupe d'huile d'olive + 1/2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc + des pistaches grillées + 50 g de cerises dénoyautées.

DANIELÉ GERKENS



LE RESTO DE LA SEMAINE : AGAPÉ BISTROT

L'endroit, on le connaît, car de nombreux chefs s'y sont succédé. Cette fois, c'est le second de l'excellent Agapé (51, rue Joffroy-d'Abbans) qui s'y colle. L'atmosphère est plus chic que bistrot, les plats (et les prix) aussi. Excellent risotto d'épeautre à l'œuf mollet, délicat tourteau à la tomate et à la pomme granny-smith, suivi d'un filet de daurade à la cuisson parfaite ou d'une pièce de bœuf sacrément carrossée. Un dessert : le moelleux au chocolat et sa glace au thé vert Hojicha est classieux, comme cet endroit, finalement ! A partir de 35 € (déjeuner).

■ 75, avenue Niel, Paris-17°. Tél. : 01 42 27 88 44. MARIE ZOTTO