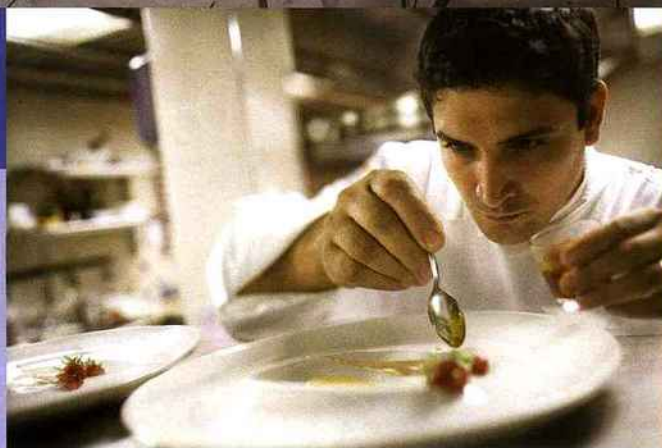


Voyage autour du goût

Le Mirazur - Menton

À deux on est plus fort. Daniela et Mauro Colagrecò, deux enfants de Buenos Aires, l'une styliste, l'autre cuisinier, ont posé leurs valises à Menton après avoir parcouru le monde... Paris, Barcelone, le Japon, le Brésil... Avidé de découvrir la mixité sous toutes ses formes, Mauro apprend des plus grands : Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Louis Martin. Résultat : une étoile au Michelin et le titre de Révélation de l'année GaultMillau 2009. Pour mieux apprivoiser le végétal, il a créé un potager pour concocter ses plats. Cet homme-là est un paysagiste de la cuisine. De ses racines italiennes, il importe des saveurs « maritimes et terriennes ». De ses voyages, il garde le meilleur, un exotisme bien compris. Navets confits voisinent avec oignons grelots et harissa. Ce chanfre de la différence travaille aussi les desserts qui sentent bon la mousse de mascarpone au curry ou la gelée de Shiso. Quand la gourmandise est cultivée avec talent... déguster devient un voyage à travers le monde.

Loup de la côte mentonnaise, mousseline de céleri-rave, tombée d'oseille sauvage et sauce fumée



Sauce fumée

Pour le fumoir : faire chauffer au four de la sciure de bois dans un plat. Lorsqu'elle est très chaude, allumer la sciure avec une allumette pour qu'elle se consume. Couvrir le plat d'un papier aluminium percé qui laisse passer la fumée. Ouvrir les amandes de mer à l'eau et récupérer le jus de cuisson (3kg d'amandes donnent 1 litre de jus). Incorporer le beurre, laisser fondre. Mettre au fumoir (dans le four) pendant une heure. Vérifier et fumer à nouveau si besoin.

Mousseline

Faire suer le céleri-rave avec 100 g de beurre. Mouiller au lait et cuire 20 mn. Passer au blinder pour obtenir une mousseline bien lisse. Avant de servir, saisir à feu vif l'oseille sauvage dans l'huile d'olive.

Dressage

Cuire les morceaux de loup à la poêle avec un trait d'huile d'olive. Disposer une quenelle de mousseline de céleri-rave au fond d'une assiette creuse, mettre l'oseille, verser la sauce fumée émulsionnée et disposer le loup. Finir avec la fleur de sel et les petites feuilles d'oseille sauvage.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg d'amandes de mer
- 100 g de beurre
- 200 g de céleri-rave
 - 30 g de beurre
 - ½ l de lait entier
- 80 g d'oseille sauvage
- Petites feuilles d'oseille sauvage
- 4 morceaux de loup de 80 g environ
- 5 cl d'huile de pépin de raisin
- Huile d'olive
- Sciure de bois (fumoir)



© Le Mirazur

LE MIRA ZUR - 30, avenue Aristide Briand - Menton - Tél. +33 4 92 41 86 86 - www.mirazur.fr