



Chefs express

Finis les tomates-mozza en plastique et leur farandole de merguez carbonisées-poivrons crus: les chefs vous donnent leurs trucs pour des recettes express qui en jettent sous le soleil. PAR ELVIRA MASSON

La pâte à tarte qui tue de L'École Alain Ducasse

On l'a testée avec du citron, mais ça marche aussi avec de la rhubarbe, des framboises ou tout autre fruit : travaillez à la main 150 g de beurre avec une pincée de sel, les graines d'une gousse de vanille, 250 g de farine, puis ajoutez un mélange de 100 g de sucre et 50 g d'œufs (on dit comme ça chez Ducasse, car ça dépend de la taille des œufs !). Pétrissez encore, réservez au frais et cuisez à blanc. La pâte la plus croquante et parfumée qui soit. L'École de cuisine Alain Ducasse, 64, rue du Ranelagh, 75016, 01 44 90 91 00, www.ecolecuisine-alainducasse.com

La bouchée pâté Hénaff de Frédéric e. Grasser Hermé (auteur)

On peut être sceptique, mais la première bouchée vaut adoption ! Prenez une datte de la variété medjoul dénoyautée, incisée dans la longueur et farcie de 15 g de pâté Hénaff (en supermarché, env. 3€ la boîte). A manger froid ou légèrement chauffée au four ; une tuerie à l'apéro. *Le pâté Hénaff, dix façons de l'accommoder* (L'Épure).

Le « peacamole » de Clotilde Dusoulier (auteur et blogueuse)

Un dip très sain, au goût subtil : mixez 300 g de petits pois (frais, surgelés mais PAS en boîte) préalablement cuits à la vapeur une dizaine de minutes, avec un bouquet de coriandre, 2 cuillerées à soupe de beurre d'amande (épicerie bio), un trait de Tabasco, sel, poivre. A étaler sur des crackers au sésame ou autre pains croquants. www.chocolateandzucchini.com

Le poisson inratable de Gérard Passédat (Le Petit Nice, Marseille)

La star du poisson gastronomique conseille aux nuls de faire cuire tout filet de poisson blanc emmaillotté dans du film alimentaire, préalablement garni de : citron + olives concassées + dés de tomates + basilic + lait de coco + pincée de curry. Mettez le « paquet » dans une casserole remplie d'eau bouillante. Faites cuire 5 minutes pour un filet de 150 g et une cuisson « translucide », quelques minutes supplémentaires si vous aimez le poisson plus cuit. Le Petit Nice Passédat, Anse de Maldormé-Corniche J.-F. Kennedy, 13007 Marseille, 04 91 592 592.

Le pátotto d'Eric Frechon (Hôtel Bristol, Paris)

On peut cuisiner des pâtes façon chef 3 étoiles (et pas besoin de sortir un homard pour ça). La méthode ? Oublier l'eau bouillante. Le principe : dans une casserole, versez un trait d'huile d'olive, des pâtes courtes crues (penne, orechiette, farfalle... de n'importe quelle marque), une poignée de tomates cerise, mélangez bien et faites cuire 15 minutes en

versant régulièrement du bouillon de volaille, de manière à ce que les pâtes soient juste recouvertes de liquide. En fin de cuisson, laissez réduire le bouillon et ajoutez au choix : olives, tomates séchées, chorizo, basilic, parmesan râpé. Le but ? Un max de goût, un minimum de temps. Plus de recettes dans *Eric Frechon, un chef dans ma cuisine* (Solar).

Le croque-Vache Qui Rit d'Yves Camdeborde (Le Comptoir du Relais, Paris)

Le meilleur bistrot de Paris ferait dans la junk food ? D'accord, la recette n'est pas orthodoxe, mais c'est si bon ! Deux tranches de pain de mie sans la croûte, beurrées sur chaque face, tartinées de Vache Qui Rit et garnies de tranches de filets de dinde sur une face. Rassemblez les deux et passez sous le gril du four. Le Comptoir du Relais, 9, carrefour de l'Odéon, 75006, 01 43 29 12 05.

Le gazpacho amélioré de Keda Black (auteur et blogueuse)

Les gazpachos du commerce (Alvalle de Tropicana, notamment), ne sont pas mal, mais il leur manque un petit truc. Pour les perfectionner, Keda ajoute de l'œuf dur haché, un trait de vinaigre de Xeres et quelques feuilles de coriandre hachées. www.bloggiboulga.com

ÇA CHANGE DU PASTAGA !

Mauro Colagreco, l'Italo-Argentin de Menton (Le Mirazur), a conçu pour Le Fooding un cocktail végétal, le « ricardito » : Ricard + pomme verte + céleri branche + feuille d'épinard + citron, passés à la centrifugeuse. Il le sert avec une tranche de pain dorée et garnie de roquette, poivron confit et tomate séchée. Dans le même genre, Alberto Herraiz (Le Fogón), détourne un Bacardi-mojito ; son « coctel-tapa » : une assiette composée d'une émulsion de mojito et de bouchées de hareng mariné au citron et à la coriandre.

Le Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, 06500 Menton, 04 92 41 86 86. Le Fogón, 45, quai des Grands-Augustins, 75006, 01 43 54 31 33.