



*Cuisine*

# TÊTE-À-TÊTE GOURMAND

Christophe Pelé, le chef du Clarence, restaurant situé dans un hôtel particulier parisien au charme flamboyant, imagine des recettes faciles et rapides pour épater l'être aimé à la Saint-Valentin.

RÉALISATION VALÉRIE DUCLOS. PHOTOS GRÉGOIRE KALT.

## *Saint-jacques à cru, haddock, burrata et nori*

Pour 2 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min

• 2 grosses saint-jacques (bretonnes) • 10 g de haddock (ou anguille fumée) • 1 burrata • ½ feuille d'algue nori

Ouvrez les deux saint-jacques, nettoyez-les, puis découpez-les en lamelles. Réservez au frais. Grillez l'algue nori au four pendant 5 min à 180 °C (th. 6), jusqu'à ce qu'elle soit fripée. Au fond d'une assiette, déposez 1 cuil. à soupe de cœur de burrata et délicatement les lamelles de saint-jacques. Coupez le haddock (ou l'anguille fumée) en lamelles. Ajoutez-les et saupoudrez d'algue rôtie.







## Moules à la vinaigrette Passion

**Pour 2 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 1 à 2 min**

• 10 grosses moules (espagnoles) **Pour la vinaigrette** • 1 échalote • ½ fruit de la Passion frais • 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc (ou de vinaigre de pomme) • ½ botte de cerfeuil • ½ botte d'estragon • ½ botte d'aneth • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive extra vierge • sel • piment d'Espelette

Ouvrez les moules à l'eau frémissante. Mélangez les ingrédients de la vinaigrette dans l'ordre suivant : échalote préalablement ciselée, fruit de la Passion, vinaigre balsamique blanc, cerfeuil, estragon et aneth préalablement ciselés, huile d'olive, sel et piment d'Espelette. Dans une assiette, dressez harmonieusement les moules dans leur coquille et assaisonnez généreusement avec la vinaigrette.

VERSION FEMINA





## *Brochettes de ris de veau, huîtres, sauce tartare*

**Pour 2 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min**

• 2 huîtres n° 2 • 40 g de ris de veau • 1 radis daïkon • 2 pics en bois entre 10 et 15 cm **Pour la sauce tartare** • 1 jaune d'œuf • le jus de ½ citron  
• huile de pépin de raisin • 1 cuil. à café de moutarde de Dijon • ½ échalote • 4 tiges d'aneth • 2 tiges de cerfeuil • 2 tiges d'estragon • 1 cuil. à café de câpres  
hachées • 1 cuil. à soupe de cornichons au vinaigre

Ouvrez les huîtres et ôtez la membrane noire qui possède un goût toujours prononcé. Réservez au frais. Faites cuire le ris de veau dans un grand volume d'eau frémissante, départ de la cuisson à froid, pendant 5 min au maximum.

Laissez refroidir, puis ôtez la pellicule qui enveloppe le ris de veau et coupez-le en cubes. Réservez au frais.

**Préparez la sauce tartare** Commencez par une mayonnaise avec le jaune d'œuf, le jus de citron et l'huile de pépin de raisin. Quand elle est prise, ajoutez la moutarde de Dijon, l'échalote, la moitié de l'aneth, le cerfeuil, l'estragon finement ciselés, les câpres et les cornichons hachés. Si vous n'avez pas le temps de préparer votre sauce tartare, vous pouvez choisir une sauce tartare de qualité et bio. Composez les brochettes en alternant ris de veau et huître. Accompagnez avec la sauce tartare, deux lamelles de radis daïkon et quelques brins d'aneth.





## Nuggets de pigeon

**Pour 2 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min**  
• 2 filets de pigeon • 1 tasse de farine • 1 cuil. à café de curry  
• 1 cuil. à soupe de tandoori • 2 blancs d'œufs • ½ citron vert  
• 1 cuil. à soupe de mélange chimichurri • 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès • huile de tournesol ou d'arachide • sel, poivre

Mélangez la farine, le curry, le tandoori et les épices de votre choix. Enfarinez chaque filet de pigeon, puis trempez-le dans les blancs d'œufs légèrement fouettés. Enfarinez de nouveau. Répétez l'opération afin que les filets soient bien couverts. Faites-les cuire dans un grand bain d'huile à 170 °C (th. 5-6) jusqu'à coloration. Si vous aimez les filets plus à point, terminez la cuisson au four à 180 °C (th. 6) de 2 à 3 min. Salez et poivrez. Réhydratez le mélange chimichurri avec le vinaigre tiède. Coupez le ½ citron en quatre et faites-le griller. Coupez les filets en deux dans la longueur et assaisonnez-les avec le mélange chimichurri et les morceaux de citron.

## Tempura de datté medjoul et gelée de rhum

**Pour 2 personnes - Préparation : 15 min**

**Repos : 2 h - Cuisson : 5 min**

**Pour le tempura** • 4 grosses dattes medjoul • 1 cuil. à soupe de farine • 1 cuil. à soupe de Maïzena • huile de tournesol ou d'arachide • glace à la vanille

**Pour la gelée de rhum** • 50 g de sucre • 10 cl de rhum • 3 feuilles de gélatine • 1 cuil. à café de cacao en poudre

**Pour la gelée de rhum** Réalisez un sirop avec le sucre et 5 cl d'eau. Ajoutez le rhum et les feuilles de gélatine préalablement réhydratées dans un bol d'eau froide. Laissez reposer au frais 2 h (possibilité de la préparer la veille).

Réalisez une base de tempura en mélangeant la farine, la Maïzena et un peu d'eau. Epluchez et dénoyotez les dattes. Faites-les tremper dans le tempura, puis faites-les cuire dans un grand bain d'huile à 180 °C. Coupez-les en deux. Dans une assiette, dressez les dattes, puis nappez-les avec la glace à la vanille et la gelée de rhum. Saupoudrez avec le cacao en poudre.

Le Clarence 31, avenue Franklin-D.-Roosevelt, Paris 8<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 82 82 10 10.

