

LE CHEF : SAMUEL DESJOBERT

Ouvert en juin dernier, l'Eskis propose une cuisine moléculaire. Samuel Desjobert y démontre à quel point l'aspect spectaculaire des plats n'enlève rien au goût, au contraire.

■ L'Eskis, 11, rue Chavanne, Lyon 1^{er}.
Tél.: 0478 27 86 93.

L'ENTRÉE

FAUX ŒUF AU PLAT ET
LEUR ROQUETTE AU PARMESAN

PRIX: 44 €

Faux blanc : 10 cl de lait de coco, 10 cl de lait, 3 g de poudre de kappa carraghénane. Faux jaune: 75 cl d'eau, 1,2 g de citrate de sodium, 1,4 g d'alginate de sodium, 25 cl de jus de mangue, 10 g de chlorure de calcium. 200 g de roquette, 1 mangue coupée en dés, 80 g d'olives noires en rondelles, 20 cl de vinaigrette balsamique, 200 g de parmesan râpé.

■ Chauffer à 80°C le lait de coco, le lait et le kappa carraghénane. Verser rapidement sur une plaque car la pâte gélifie très vite.

Détailler huit disques de même diamètre. Réserver.

■ Chauffer 25 cl d'eau à 80°C, le citrate de sodium et l'alginate de sodium. En fin de cuisson, ajouter le jus de mangue. Dans un récipient, mélanger 50 cl d'eau et le chlorure de calcium. Verser dedans une cuillerée à café du liquide à la mangue. Une bulle se forme alors.

■ Avec une écumoire, récupérer la bulle, la rincer à l'eau et déposer ce faux jaune sur un disque de gelée de coco. Renouveler l'opération sept fois.

■ Accompagner le faux œuf au plat avec de la roquette, des dés de mangue, des olives noires, de la vinaigrette balsamique et du parmesan râpé.

SES ADRESSES

■ Pour les poudres et le matériel de cuisine moléculaire

Librairie Badiane,
1, place Bellecour,
Lyon 2^e. Tél.:
0472 41 18 00.
www.badiane.fr

■ Pour les fruits et légumes

Marché. Boulevard
de la Croix-Rousse,
Lyon 1^{er}.
www.lyon.fr

■ Pour les produits exotiques

Boutique Amitié,
6, rue d'Algérie,
Lyon 1^{er}. Tél.:
0478 28 52 31.

LE PLAT

NOIX DE SAINT-JACQUES AU
WASABI ET À L'AIR D'AGRUME

PRIX: 33 €

24 grosses noix de Saint-Jacques, 800 g de champignons de Paris en lamelles, 1 échalote ciselée, 1 brocoli, 15 cl de crème liquide, 60 g de beurre, 4 g de pâte de wasabi, huile d'olive, 1,5 l d'eau. Pour l'air d'agrumes: 12,5 cl de jus de pomelo, 10 cl de jus de citron, 27,5 cl d'eau, 2 g de lécithine de soja.

■ Cuire le brocoli dans de l'eau bouillante salée. Laisser refroidir, avant de le mixer avec les 50 g de beurre et la crème liquide. Ajouter le wasabi. Réserver.

■ Dans une poêle, faire suer l'échalote dans 10 g de beurre. Ajouter les champignons de Paris, et faire réduire à sec (jusqu'à évaporation de l'eau des champignons). Réserver.

■ Mélanger les jus de pomelo et de citron, l'eau et la lécithine de soja. Faire mousser à l'aide d'un mixer plongeant. Réserver.

■ Saisir les noix de Saint-Jacques avec de l'huile d'olive.

■ Dresser trois noix par assiette et servir avec les brocolis, les champignons et l'air d'agrumes.

LE DESSERT

DUO DE POIRES ET CAMEL
LIQUIDE

PRIX: 21 €

800 g de poires, 2 l d'eau, 500 g de sucre.

Pour la gelée: 800 g de nectar de poire, 300 g de sucre, 10 cl d'eau, 6 g d'agar-agar, 12 g de gélatine qualité or (6 feuilles).

Pour le caramel liquide: 200 g de glucose, 400 g de sucre, 25 cl de lait, 25 cl de crème.

■ Porter à ébullition 2 l d'eau et 500 g de sucre. Peler et vider les poires, les pocher dans le sirop. Laisser refroidir, couper en dés et réserver.

■ Porter à ébullition le nectar de poire, 300 g de sucre, 10 cl d'eau et l'agar-agar. Y dissoudre la gélatine et verser dans un récipient à fond plat, sur une épaisseur de 1 cm environ. Faire prendre 5 minutes au frigo, puis détailler cette gelée en dés.

■ Faire chauffer 200 g de glucose et 400 g de sucre jusqu'à obtention d'un caramel. Verser dessus 25 cl de lait et 25 cl de crème, portés à ébullition. Filtrer.

■ Dans des ramequins, déposer les dés de poires pochées et de gelée. Arroser de caramel liquide.

CAROLINE BENOIST

