

Note
book CUISINE
Recettes de chef

Haltes gourmandes chez Babette de Rozières

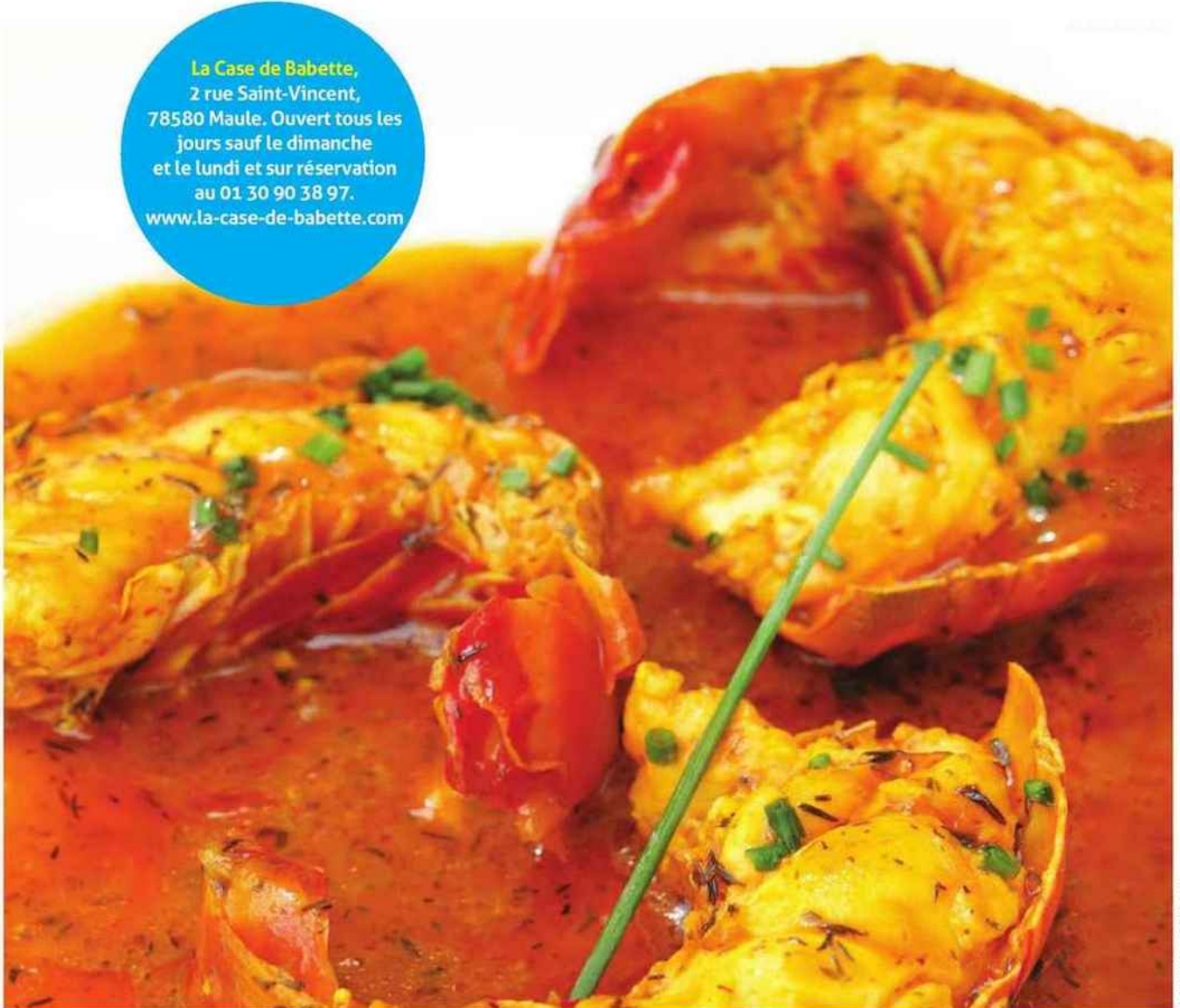
La cheffe Babette de Rozières nous a reçus dans sa cuisine et livre aux lecteurs de *Réponse à tout!* ses dernières recettes « sous influence », celles de son île natale, la Guadeloupe, mêlées aux saveurs du monde

SI BABETTE M'ÉTAIT CONTÉE...

Tout commence dans son restaurant installé dans un ancien corps de ferme qui jouxte la maison qu'elle habite depuis quinze ans, au cœur d'une charmante petite ville paysanne, à Maule, à une trentaine de kilomètres de la capitale. Une fois la grosse porte en bois d'époque franchie, c'est une véritable invitation au voyage que Babette vous propose. À commencer par la vaste véranda en bois blanc façon varangue qui donne un ton Caraïbes à ce paisible jardin d'Île-de-France. Manger chez Babette, ça se mérite. Elle vous reçoit chez elle, et sur réservation exclusivement. Jamais plus de 20 couverts, car ce qu'elle veut avant tout c'est prendre le temps de bichonner et gâter ses clients, tout comme elle le ferait avec ses amis. Manger chez Babette de Rozières, c'est aussi vivre une expérience. En plus de s'évader par les sens, aiguisés par les mets succulents servis, c'est savourer ce moment gourmand en profitant de la beauté des lieux. Dépaysement assuré pour les yeux.



La Case de Babette,
2 rue Saint-Vincent,
78580 Maule. Ouvert tous les
jours sauf le dimanche
et le lundi et sur réservation
au 01 30 90 38 97.
www.la-case-de-babette.com



© SERVICE DE PRESSE

PETITES QUEUES DE LANGOUSTE AUX ÉPICES TANDOORI*

Pour 4 personnes. Préparation : 10 min.
Cuisson : 10 min.

4 petites queues de langouste,
10 g de pâte de tandoori, 6 brins
de coriandre, 3 brins de thym, 3 pieds
de cive ou 1 gros oignon, 1 c. à s. de fond
de crustacés, 6 gousses d'ail, 1 citron vert,
4 fruits de la Passion, 1 c. à c. de concentré
de tomate, 1 pincée de sucre, 1 pointe
de piment, 20 cl d'huile de pépins de raisin,
sel et poivre.

Préparation : coupez chaque queue en
deux dans le sens de la longueur. Hachez
finement les herbes. Effeuillez le thym.

Pressez le citron et réservez le jus. Diluez
le fond de crustacés dans un verre d'eau
chaude. Coupez chaque fruit de la Passion
en deux, enlevez la pulpe, passez-la au
mixeur avec 1 verre d'eau, puis au tamis.
Réservez le jus.

Queues de langouste : dans une sauteuse,
versez l'huile, les cives, la coriandre et
les gousses d'ail. Faites revenir sur feu
moyen, sans coloration, quelques minutes.
Mettez le concentré de tomate, la pâte de
tandoori, le thym, le jus des fruits de la
Passion et le jus du citron. Remuez bien.
Laissez cuire 3 min. Incorporez la langouste
côté carapace et le fond de crustacés.

Laissez cuire 4 min de chaque côté puis
ôtez la langouste de la préparation.
Ajoutez dans la sauce la pincée de sucre
et le piment. Poursuivez la cuisson 5 min
et passez la sauce au tamis.

Dressage : dans une assiette, déposez
harmonieusement les queues
de langouste, nappez de la sauce.
Servez chaud.

*Mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne et
qui donne au plat une couleur rouge et une note très
parfumée. Le mélange tire son nom du four indien
appelé tandoor et le tandoori se dit d'un aliment cuit
au tandoor.



TRAVERS DE PORC AU SIROP DE BATTERIE

Pour 4 personnes. Préparation: 15 min.

Cuisson: 20 min.

500g de travers de porc, 1 échalote, 2 pieds de cive, 4 c. à s. de sirop batterie (sirop extrait de la canne à sucre) ou de miel, 2 c. à s. d'huile d'olive, 4 c. à s. de nuoc-mam, 1 piment végétarien, 3 brins de coriandre, 2 brins de persil, 1 feuille de laurier, sel, poivre, de l'eau.

Coupez le travers de porc en 4 morceaux. Hachez les cives, l'échalote, le persil, la coriandre, le piment végétarien et réservez.

Dans une cocotte, mettez l'huile, lorsqu'elle est bien chaude, saisissez les morceaux de travers sur feu vif, faites-les revenir en remuant constamment et en arrosant de quelques gouttes d'eau. Faites-

les bien dorer pendant 10 min.

Lorsqu'ils sont bien croustillants, ajoutez le sirop batterie puis le nuoc-mam, les cives, l'échalote, le persil, la coriandre, le piment végétarien, le laurier, sel et poivre. Recouvrez à mi-hauteur et laissez cuire à couvert sur feu doux pendant 10 min. Servez chaud.





© SERVICE DE PRESSE

DOS DE CABILLAUD SAFRANÉ ET PALETS DE POMMES DE TERRE FONDANTS

**Pour 4 personnes. Préparation : 1 h.
Cuisson : 40 min.**

1 kg de dos épais de cabillaud, 8 pommes de terre à chair très ferme, 500 g de crevettes grises, 10 cl de lait de coco, 2 brins de persil, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 50 g de curry vert, 20 cl de crème liquide, 2 citrons verts, 3 c. à s. d'huile d'olive, 1/2 c. à c. d'épice à paëlla, 2 c. à s. de fond de crustacés en poudre, 20 cl d'eau, sel et poivre, 50 g de beurre.

Enrobez le dos de cabillaud de sel, laissez reposer dans un plat pendant 1 h, puis rincez à grande eau. Épongez-le puis

tronçonnez-le en 4 morceaux. Hachez finement le persil, l'ail et l'échalote. Diluez le fond de crustacés dans 20 cl d'eau, réservez.

Palets de pommes de terre : lavez et épluchez les pommes de terre puis, à l'aide d'un emporte-pièce, taillez les palets de 5 cm de diamètre sur 4 de hauteur. Mettez-les dans de l'eau froide. Dans une casserole, mettez 1 litre d'eau légèrement salée et faites cuire les palets 15 min. Égouttez-les. Mettez le beurre dans une poêle et faites dorer les palets.

Dos de cabillaud : dans une sauteuse, mettez l'huile, le persil, les échalotes et l'ail

hachés. Faites revenir sur feu moyen sans coloration, ajoutez le fond de crustacés, l'épice à paëlla, le curry, le lait de coco et les crevettes grises non décortiquées. Salez, poivrez et laissez cuire 4 min. Passez la préparation au mixeur puis au tamis. Remettez la sauce dans la sauteuse sur feu doux. Incorporez le poisson dans la sauce, pressez les citrons verts et ajoutez à la sauce et laissez cuire 5 min. Terminez la cuisson en ajoutant la crème et une pincée de sel si nécessaire.

Dressage : servez le poisson nappé de sauce avec quelques palets de pomme de terre.