

LA RECETTE DU CHEF

Alexandre Bousquet - L'Atelier à Biarritz

La carte courte et changeante de la belle adresse d'Isabelle Caulier et Alexandre Bousquet est une invitation à un retour aux sources du bon et du beau. Alexandre, Chef talentueux passé par de belles et grandes maisons - Guérard, Boyer ou Conte - interprète avec une rare sensibilité et de belle manière les meilleurs produits de la région dont il transcende le goût. En salle, Isabelle nous conte avec poésie les plats qu'elle propose. L'Atelier, une adresse plaisir où le bonheur se veut serein.

MAIGRE DE LIGNE À LA PLANCHA, JEUNES CAROTTES GLACÉES, PURÉE DE FENOUIL

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 pavés de maigre de ligne
- 12 à 18 minis carottes fanes
- 100g jus de veau
- 4 bulbes de fenouil
- 100g de beurre
- 50g de crème
- 100g de pain d'épices
- sel, poivre, sucre



Purée de fenouil :

Cuire le fenouil à l'anglaise et le passer au robot-coupe avec le beurre, la crème, le sel et poivre.

Carottes fanes glacées :

Gratter les carottes puis les glacer avec une noisette de beurre, sel, poivre, sucre et un filet d'eau.

Pâte pain d'épices :

Mixer le pain d'épices et 30g de beurre au robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte, l'étaler entre deux papiers sulfurisés d'environ 1 mm d'épaisseur, mettre au congélateur, sortir la pâte du congélateur et tailler des bandes de 8 cm de long sur 2 cm de large, les réserver au frais.

Sauce :

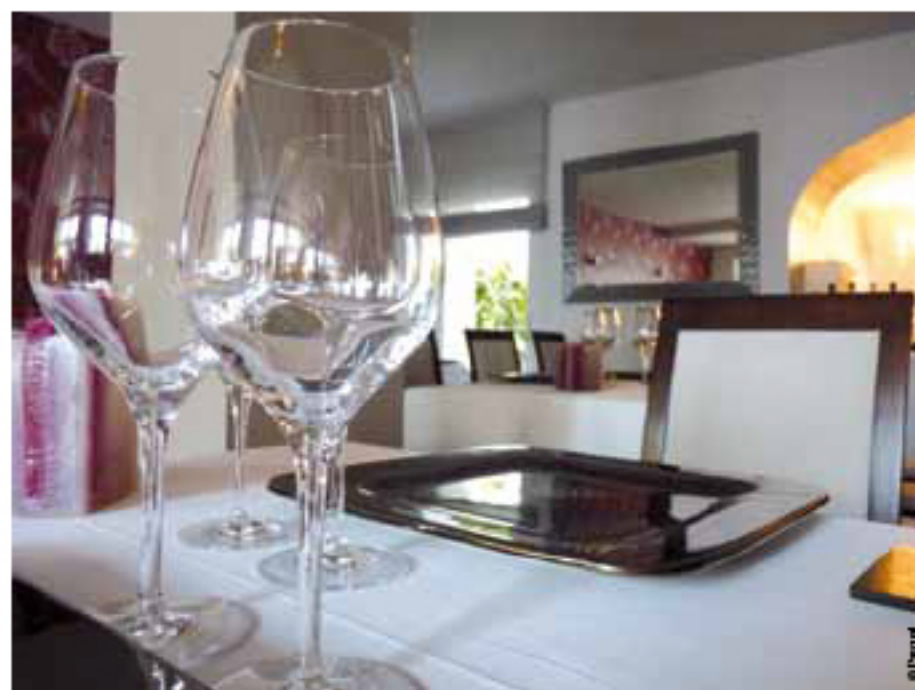
Passer les carottes à la centrifugeuse (en garder une pour le dressage), faire réduire d'un tiers le jus de carottes, ajouter le jus de veau puis les parures du pain d'épices, lier et réserver au chaud.

Maigre :

Marquer les pavés de maigre côté peau à l'huile d'olives, les finir au four préchauffé à 200° environ 5 minutes.

Restaurant l'Atelier - 18, rue de la Bergerie - 64200 Biarritz - Tél. 05 59 22 09 37

www.latelierbiarritz.com



ESSOR

ANGLET Z.A. de Maignon - 16, route de Pitoys



BORDEAUX 41, rue Edmond Besse



ST GEORGES DE DIDONNE Z.A. 72, rue de Médus