



**LE SEL**  
De la mer à la table



## Eric CELLIER

Restaurant Cellier & Morel,  
La Maison de la Lozère à Montpellier (34)

Le restaurant Cellier Morel puise ses racines au cœur du terroir régional et le revisite de manière gastronomique et originale.

Après avoir créé l'établissement, Éric CELLIER et Pierre MOREL ont évolué vers une ouverture au monde des saveurs démultipliant la notion de terroir à tous les horizons, bouleversant ainsi les limites régionales de leur environnement. Le restaurant est ainsi devenu une représentation raffinée de l'ouverture d'esprit de ses créateurs qui considèrent le monde dans lequel ils évoluent comme un espace vivant, moderne, convivial.

Les associations de produits et de goûts de tout horizon sont nombreuses et étonnantes produisant aussi bien des mets très épurés que très complexes.

La cuisine répond le plus souvent aux produits frais du marché. Cette singularité entraîne de nombreuses évolutions de la carte.

Plus d'infos sur [www.celliermorel.com](http://www.celliermorel.com)

### RECETTE

*Le thon rouge mariné entier,  
émulsion de yaourt à l'huile de sésame grillé,  
macaron sésame et sel de Camargue,  
gelée de tomate et guimauve combawa*

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

1 kg thon rouge de Méditerranée.

MARINADE - 10 cl de sauce soja, 10 cl d'huile d'olive, 5 cl de vin blanc, 35 gr de sucre, 1/2 botte de coriandre ciselée, quelques grammes de gingembre râpé, poivre.

EMULSION DE YAOURT A L'HUILE DE SESAME GRILLE - 4 yaourts brassés, 150ml d'huile de sésame grillé, 1 feuilles de gélatines de 2 gr.

MACARONS - 250gr de sucre glace, 150gr de poudre d'amande, 20gr de blanc d'œuf, 13gr de sucre, 50gr de sésame, sel de Camargue.

GELÉE DE TOMATE - 500 gr de tomates, 4 feuilles de gélatines, 1 gousse d'ail, 2 cl de vinaigre de Xeres, Tabasco vert, sel, poivre.

GUIMAUVE COMBAWA - 250gr de sucre, 75gr d'eau, 6 feuilles de gélatine, 2 blancs d'œuf, jus de citron et zeste de combawa râpé.

#### DEROULEMENT

##### GUIMAUVE

Cuisez le sucre et l'eau à 130°, hors du feu ajoutez la gélatine (qui aura été préalablement ramollie dans de l'eau froide), montez les blancs en neige, ajoutez le sirop chaud tout en continuant à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Parfumez de zeste râpé de combawa et jus de citron. Versez l'appareil dans une plaque gastro chemisée avec sucre glace sur une hauteur de 2 cm, pour réaliser des cubes de 2 cm sur 2 cm. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant environ 12 h.

##### EMULSION DE YAOURT A L'HUILE DE SESAME GRILLE

Tiédifier un yaourt dans une sauteuse y incorporer trois feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Émulsionner au mixeur plongeant le reste des yaourts et l'huile de sésame grillé. Mettre le tout dans un siphon à chantilly avec deux cartouches de gaz. Réserver au réfrigérateur environ 12 heures, mettre à température ambiante avant utilisation.

##### THON

Parez et détaillez le thon en tranches rectangulaire d'environ 130gr par personne. Mélangez et mixez tous les ingrédients de la marinade et nappez avec celle-ci les tranches de thon que vous laisserez mariner environ 1 heure au réfrigérateur.

##### MACARON

Mixez les graines de sésame et tamisez-les avec le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige et rajoutez le sucre à la fin tout en fouettant. Mélangez délicatement les deux appareils et dressez sur papier sulfurisé en forme de macaron à l'aide d'une poche jetable. Laissez croûter pendant 1/2 heure à 1 heure à l'air libre. Saupoudrez de graines de sésame et de fleur de sel de Camargue et cuire à 150° pendant environ 20mn.

##### GELEE DE TOMATE

Lavez, coupez et mixez les tomates avec une gousse d'ail, passez au chinois étamine et assaisonnez de sel de céleri, vinaigre de Xeres et Tabasco vert. Laissez tiédifier une partie de la préparation et incorporez-y les feuilles de gélatine (qui auront été préalablement ramollies dans de l'eau froide), rajoutez la deuxième partie de la préparation. Versez l'appareil dans une plaque gastro préalablement filmée et graissée à une hauteur d'environ 2 cm. Laissez reposer au réfrigérateur 24 h.

##### FINITION

Disposez la tranche de thon préalablement émincée sur le côté, superposez un cube de tomate et de guimauve, arrosez légèrement le tout de marinade et rehaussez du macaron sésame et sel de Camargue, décorez avec l'émulsion de yaourt.