



LE SEL

De la mer à la table

30

Jean-Pierre CAZALS

Restaurant Le Spinaker à Port Camargue (30)



Au cœur de port de plaisance se dresse une maison un peu magique un peu irréaliste... un petit paradis plein de charme.

ON DIT DE LUI

Nom : CAZALS

Prénom : Jean-Pierre, «Pablo pour les intimes»

Caractéristique premier : enjoué ascendant barjot

Passe temps favori : battophile, normal pour un chef de cuisine installé au bord de l'eau ; sauf qu'il s'agit selon le Petit Robert d'un collectionneur de fouets de cuisine.

Jean-Pierre CAZALS n'est pas un cuisinier sous influence, il mitonne à l'envie au coup de cœur en distillant dans ses plats les produits phare de son Languedoc en apportant quelques touches asiatiques, et en glissant ici et là des parfums de Catalogne berceau de la famille CAZALS.

Vous trouverez toujours sa carte "Les Incontournables" avec ses plats favoris servis toute au long de l'année et ses Collections salées et sucrées de saison.

Plus d'infos sur www.spinaker.com

RECETTE

*Le sablé au beurre, crème citron-praliné,
céleri frit et caramel au beurre de sel de Camargue*

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

LE SABLE BRETON - 38 gr de jaune d'œuf, 72 gr de sucre semoule, 85 gr de beurre, 112 gr de farine, 9 gr de levure chimique.

LA CREME AU CITRON - 1,5 citrons jaunes, 60 gr de sucre, 100 g de beurre, 1 gros œuf entier ou 2 petits, 15 gr de maïzena

LA MOUSSE PRALINÉ - 200 g de crème fraîche bouillie, 1 jaune d'œuf, 1 œuf entier, 40 gr de sucre, 16 gr de maïzena, 70 g de praliné, amandes, noisettes, 50 g de crème fouettée.

LE CAMEL AU BEURRE A LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE - 200 g de sucre semoule, 200 g de crème fraîche, 50 gr de beurre à la fleur de Sel de Camargue.

JULIENNE DE CELERI FRIT - Environ trois boules de céleri-rave de 1 kg.

DEROULEMENT

LE SABLE

Blanchissez le jaune d'œuf et le sucre semoule, rajoutez le beurre puis la farine et la levure.

Cuisez à 170°.

LA CREME AU CITRON

Mélangez le jus de citron, le zeste, le beurre, les œufs, le sucre avec la maïzena.

Faites épaissir au bain marie.

LA CREME PRALINE

Faites une crème pâtissière.

Incorporez le praliné et la crème fouettée.

LE CAMEL AU BEURRE A LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Faites un caramel au beurre à la fleur de sel de Camargue, décuît à sec.

Ajoutez la crème fleurette.

Réduisez 15 minutes.

JULIENNE DE CELERI FRIT

Couper le céleri en julienne.

Blanchir à 160° à la friteuse.

DRESSEZ DE LA MANIERE SUIVANTE

Sablé breton,

Crème citron,

Crème praliné,

Julienne de céleri rave frit foncée,

Au dernier moment parsemez de sucre glace.