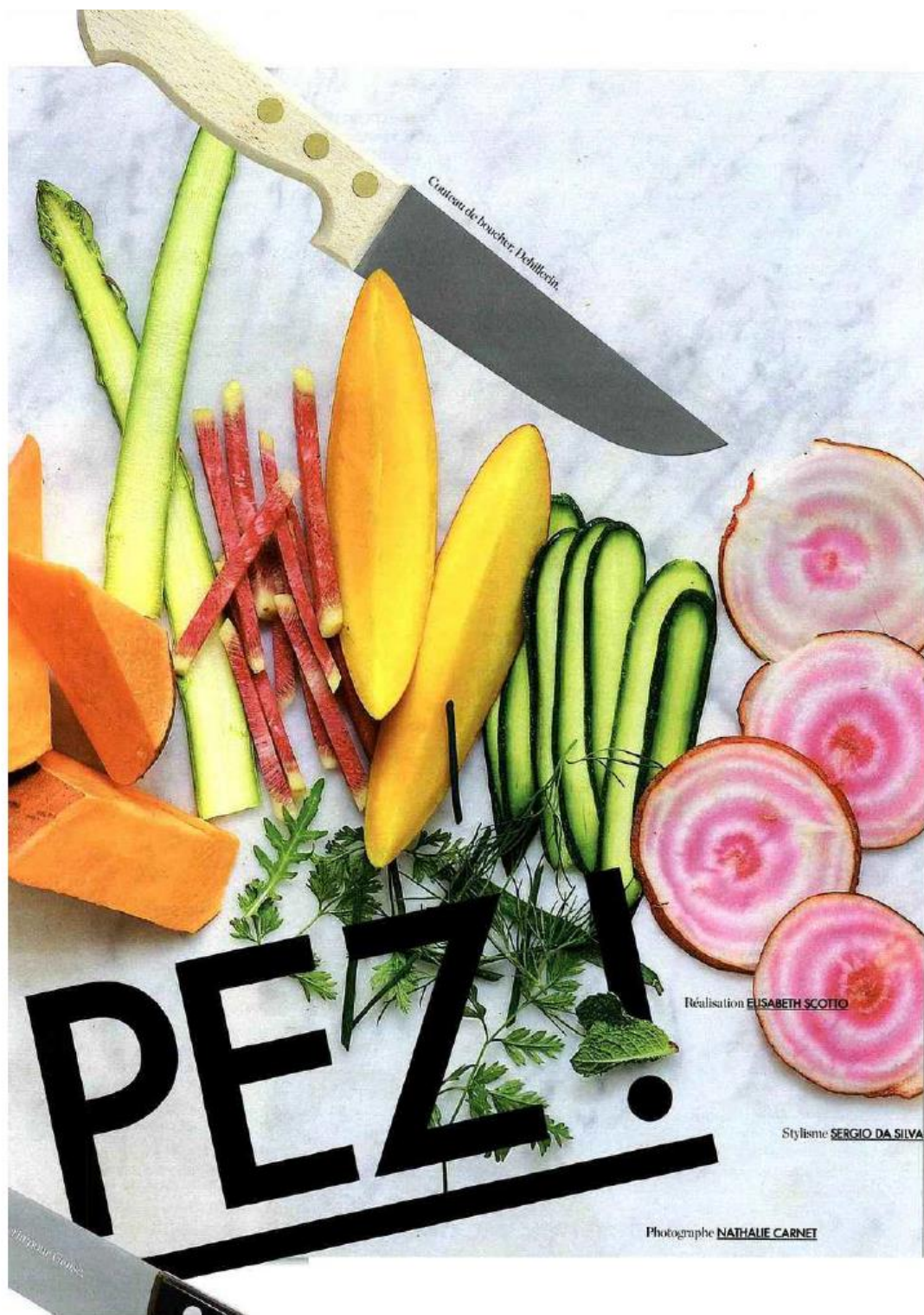


ELLE

14 Mars 2014 – N°3559





Couteau de boucher, D'Allestis

PEZ!

Réalisation **ELISABETH SCOTTO**

Stylisme **SERGIO DA SILVA**

Photographe **NATHALIE CARNET**



**TARTARE
DE BŒUF
AU COUPEAU
ET WEDGES
DE POMMES
DE TERRE**

L'ustensile : un couteau d'office, parfait pour les pommes de terre. Et un couteau de chef, à lame longue, pour hacher viande, oignons et herbes.

Pour 4 personnes

Faites tremper 20 g de boulgour 3 à 4 h avant de préparer le tartare puis égouttez-le.

Préparez les wedges.

Rincez 1 kg de pommes de terre et coupez-les en quartiers. Roulez-les dans 2 cuil. à soupe d'huile, du sel, du poivre et du curcuma. Faites-les cuire au four préchauffé à 180 °C (th. 6), étalées sur la plaque du four, 30 mn.

Préparez le tartare.

Hachez au couteau 500 g de viande de bœuf très tendre (tranché, faux-filet...) ; coupez-la sur une grande planche, en fines lamelles, rassemblez-les puis taillez-les en petits dés. Mélangez-y le boulgour égoutté, 1 oignon rouge et 1 bouquet de coriandre et de persil, quelques feuilles de menthe, hachés au couteau, quelques pincées de cannelle et du cumin. Salez et ajoutez du piment à volonté.

Servez le tartare parsemé de zeste de citron bio râpé et d'oignon haché, accompagné de pommes de terre.

**TAGLIATELLES
AUX TAGLIATELLES
DE COURGETTE**

L'ustensile : l'économome, parfait pour des rubans de légumes.

Pour 2 ou 3 personnes

Faites dorer à la sauteuse, dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 petit piment sec, 1 gousse d'ail hachée et 30 g de pignons. Mélangez et ajoutez 30 g de

raisins secs. Réservez sur feu très doux. Coupez 600 g de jeunes courgettes en fines tagliatelles, à l'épluche-légumes. Faites cuire 250 g de tagliatelles à l'eau bouillante salée, 2 mn. Ajoutez les courgettes et cuisez encore 1 mn. Egouttez en gardant 1 à 2 cuil. à soupe d'eau de cuisson. Versez dans la sauteuse. Mélangez 1 mn sur feu doux en ajoutant l'eau de cuisson, et servez avec du parmesan.

SALADE D'HERBES

L'ustensile : des ciseaux. Mettez les herbes dans un large verre, plongez-y les ciseaux et coupez !

Pour 6 personnes

Rincez 1 cœur de salade rouge, 1 cœur de chicorée, 50 g de petites salades mélangées (troquette, mâche...), 1 gros bouquet d'herbes mélangées (persil, ciboulette, estragon, cerfeuil, aneth, menthe, coriandre...), 4 feuilles de shiso. Effeuillez les herbes. Coupez le tout aux ciseaux et mettez dans un grand saladier.

Fouettez 4 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge, 1 cuil. à soupe de sauce soja peu salée, 1 cuil. à soupe de jus de citron, nappez la salade de cette sauce et mélangez bien. Poivrez si vous le désirez. Servez tel quel ou avec une viande rôtie.

PHOTOS MAÏNALIE CARNET, IASSETTE MARION GRADY, COUPEAU FRAÏDE, PAR BEAU MURDET, BOU, TERAFEU, TERAFONIE, ÉCONOME RIV, PLANCHÉ BAÏK, BOU, MIBO, AMSTRALIA, CISEAUX, ZWILLING



CARPACCIO EXOTIQUE

L'ustensile : la mandoline, pour couper des tranches nickel, des plus fines aux plus épaisses (de 1 ou 2 mm à 2 cm).

Pour 6 personnes
 Passez 1 mangue mûre à point et 1 petit ananas à la mandoline, en tranches de 3 à 4 mm. Pelez les tranches obtenues et mettez-les dans un grand plat. Coupez 2 fruits de la



Passion en deux et versez leur pulpe dans le plat, sur les fruits.
 Mélangez 2 à 3 cuil. à soupe de rhum blanc et autant de sirop de canne. Ajoutez 2 anis étoilés que vous brisez entre vos doigts et 1 gousse de vanille grattée. Versez sur les fruits. Couvrez et réservez quelques heures au réfrigérateur avant de servir.



SAUMON AUX ASPERGES ACIDULÉES

L'ustensile : un couteau de chef pour couper le saumon, les vitelottes et les asperges.

Pour 4 personnes

Faites macérer 30 mn dans 2 cuil. à soupe de gros sel 2 filets de saumon de 250 g chacun. Rincez-les, égouttez-les et faites-les dorer dans une poêle, 3 mn. Coupez-les en morceaux de 1,5 cm d'épaisseur.

Coupez 12 asperges en deux et ébouillantez-les 5 mn à l'eau salée. Pelez 6 vitelottes et coupez-les en fines lamelles : faites-les frire à l'huile bouillante, 3 à 5 mn. Egouttez-les sur un papier absorbant.

Servez dans chaque assiette saumon, asperges et chips.

Préparez la sauce en faisant réduire sur feu doux 5 mn 1 dl de jus d'orange sanguine, 1 cuil. à café de sauce soja et 1 de miel. Répartissez sur les assiettes. Servez aussitôt.



PHOTOS NATHALIE CABRET. ASSIETTE SAUMON, ASPERGES ET CHIPS. PRÉPARÉ PAR NATHALIE CABRET. ASSIETTE SAUMON, ASPERGES ET CHIPS. PRÉPARÉ PAR NATHALIE CABRET. ASSIETTE SAUMON, ASPERGES ET CHIPS. PRÉPARÉ PAR NATHALIE CABRET.