

## UNEXPECTED SHOW

NASSER JEFFANE – SAMEDI 21 MARS 2015 DE 15H À 18H



Le Chef Nasser Jeffane, ancien disciple de Thierry Marx, a officié pendant deux ans comme sous-chef au restaurant Le Sur Mesure du Mandarin Oriental Paris avant de rejoindre l'équipe du Mandarin Oriental Genève en 2012.

Il est également passé auprès de grands établissements étoilés comme Le Pré Catelan et Le Lutetia à Paris.

## POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

à l'ail es ourses, œufs parfait à l'huile de truffe et herbes fris

- 1kg de mix champignons
- Pesto d'ail des ourses
- 250g de crème liquide
- 150g de fond blanc
- Sel, poivre
- Beurre noisette
- Huile d'olive
- Huile de noisette
- Huile parfumée à la truffe
- Sel de Maldon PM
- Poivre du moulin PM

INGRÉDIENTS POUR 1 PERS

### DÉROULEMENT

Tailler, laver les champignons puis les faire retomber une première fois à l'huile d'olive, puis égoutter.

Réaliser un siphon avec une partie des champignons cuits dans du fond blanc, de la crème et de l'huile de noisette, assaisonner puis mixer au thermo mix à 90°C. Additionner de 2g d'iota et 2g d'agar pour 900g de liquide.

Cuire les œufs à 63°C pendant 1h40min dans un thermoplongeur, refroidir et au moment du service garder les oeufs à 48°C.

Au moment d'envoi, poêler les champignons une 2ème fois au beurre noisette puis additionner d'une cuillère de pesto d'ail des ourses, et finir l'assaisonnement.

### ELÉMENTS DU DÉCOR

Fleur Margueritte blanche, feuille de capucine

Herbes fris et ciboulette thaï en tempura ou dégrainé selon sa qualité, finir l'assaisonnement de l'œuf avec un peu d'huile parfumée de truffe.

## SELLE D'AGNEAU PARFUMÉE AU CUMIN, semoule végétale safranée et purée de céleri

- 160g de selle d'agneau
- 1 kg de céleris boule
- 500g de crème liquide
- 20g de cumin
- 80g de pistache
- 1 botte de coriandre
- Safran en poudre
- 30g d'abricot sec
- 75g d'amandes entières torréfiées
- 80g de crème de gruyère
- 200g de fond blanc

INGRÉDIENTS POUR 1 PERS

### DÉROULEMENT

Tailler le céleri boule en gros cubes, puis les mixer au robot pour réaliser la semoule, et réserver dans l'eau citronnée.

Avec les parures du céleri, réaliser une purée de céleri parfumée au cumin.

A l'envoi cuire le céleri au beurre moussoux pendant quelques secondes avec sel, poivre, safran et une cuillère de jus d'agneau. Mariner l'agneau à l'huile d'olive, au thym, au laurier, à l'ail et au cumin, puis le cuire sous vide à 65°C vapeur, et arrêter la cuisson à 52°C à cœur.

Gelée de coriandre : jus de coriandre blanchi, mixé à l'eau passé au chinois, sel et poivre. Pour 300g de jus, 3g d'agar et 2 feuilles de gélatine.

Réaliser une chlorophylle de coriandre, liée à l'huile d'olive, et un peu de xantane, saler et poivrer.

### ÉLÉMENTS DU DÉCOR

Abricots secs taillés finement, amandes effilées torréfiées, fanes de carottes fris, gelée de coriandre.



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS



SELLE D'AGNEAU



## SAUMON CUIT BASSE TEMPÉRATURE

condiment tomates-gingembre et légumes en copeaux

- 100g de saumon par pax
- 30g fenouil
- 20g carotte
- 20g concombre
- 30g radis
- 200g tomate grosse
- 20g gingembre
- ¼ citron jaune
- 30g sucre
- 4g poudre d'olive Noire
- 20g huile d'olive
- PM pousses de Shiso
- PM fleur de sel

INGRÉDIENTS POUR 1 PERS

### DÉROULEMENT

Prendre 1 filet de saumon, désarrêter puis enlever la peau.

Tailler des portions de 100g.

Mettre en petits sacs sous-vide avec une pincée de fleur de sel et de l'huile d'olive.

Cuire à 47°C pendant 15 minutes au thermoplongeur.

Réaliser des copeaux de carotte, concombre, radis et fenouil.

### CONDIMENTS TOMATES-GINGEMBRE

Tailler les tomates et les citrons grossièrement.

Eplucher puis tailler le gingembre.

Ajouter le tout dans un récipient puis mélanger avec le sucre.

Laisser mariner une nuit au frigo dans le récipient filmé.

Le lendemain, cuire le tout en laissant bien réduire à sec l'eau de la marinade, une fois cuit retirer les citrons, mixer au thermomix et passer au tamis fin.

Refroidir en cellule puis réserver en pipette au frigo.

**DRESSER COMME SUR LA PHOTO  
EN LUSTRANT LE SAUMON À L'HUILE D'OLIVE.**