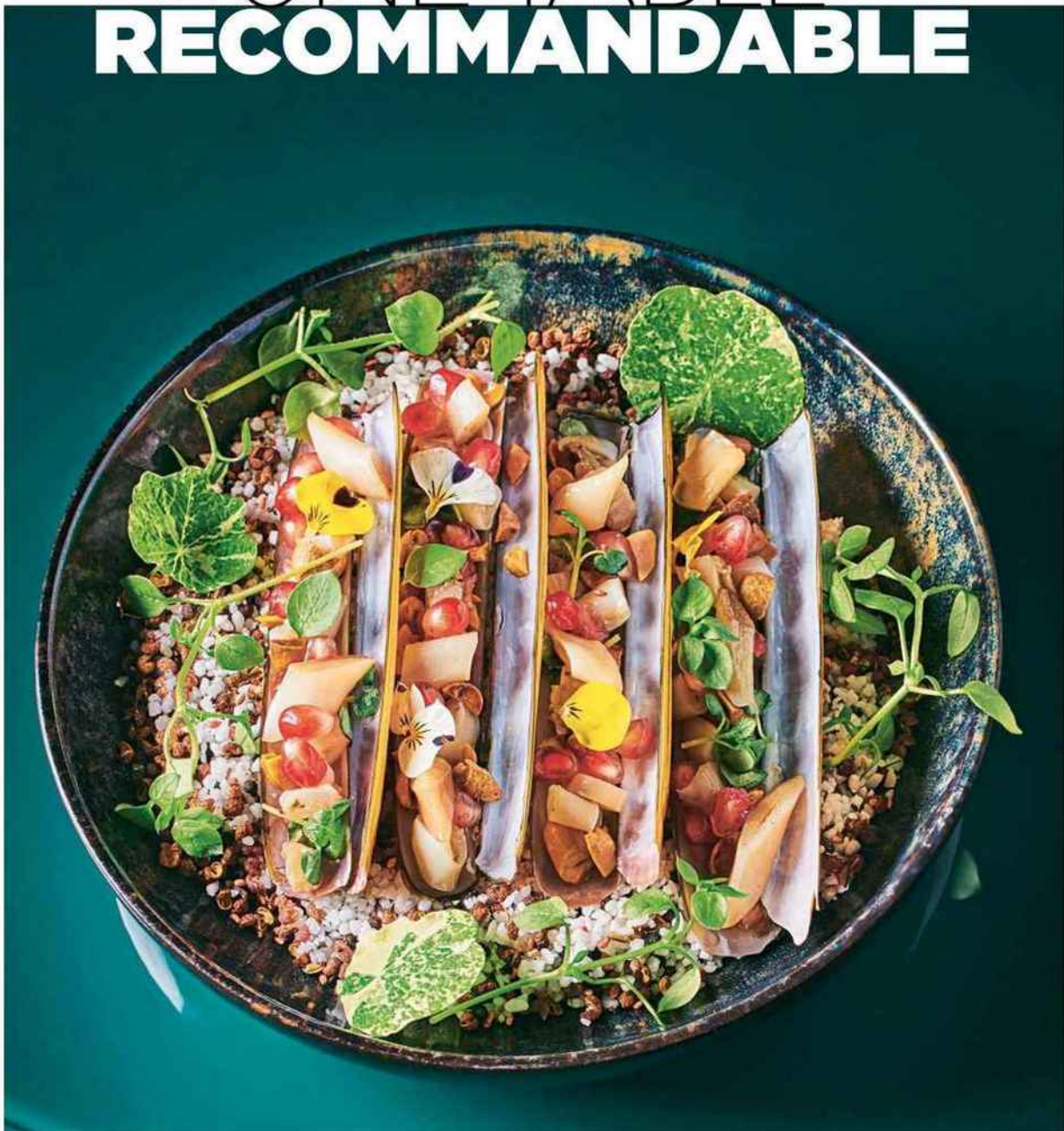




## LES RECETTES

# UNE TABLE RECOMMANDABLE





A la tête du restaurant du *Roch Hôtel & Spa Paris*, Rémy Bérerd, un chef inspiré. Gros plan sur deux entrées insolites qui vont surprendre vos papilles.

## COUTEAUX À LA GRENADE, CACAHUÈTES ET CORIANDRE

**Pour 4 personnes**

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 3 MN.

**TRÈS FACILE**

• 1 kg de couteaux

• 4 cs de cacahuètes • 1 grenade

• 2 cs de coriandre hachée

• 2 cs de mélasse de grenade  
(magasins bio) • fleur de sel • piment  
d'Espelette • huile d'olive.

- Ouvrir les couteaux, les sortir de leur coquille et les rincer abondamment. Réserver les coquilles. Emincer les couteaux.
- Concasser les cacahuètes et les torréfier au four environ 10 mn à 180 °C (th. 6).
- Ouvrir la grenade et récupérer les grains.
- Dans une poêle, saisir à feu vif les couteaux dans un peu d'huile d'olive 2 mn, ajouter les cacahuètes, les grains de grenade et la mélasse. Cuire encore 1 mn.
- Assaisonner de piment et de fleur de sel.
- Disposer les couteaux dans les coquilles, saupoudrer de coriandre hachée et décorer de quelques fleurs et jeunes pousses.





PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.



## POIREAUX MIMOSA AU MISO

**Pour 4 personnes**

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 30 MN.

**TRÈS FACILE**

- 2 beaux poireaux • 4 œufs durs
- 1 cs de miso • 1 cs de sauce soja
- 1 cs de vinaigre de Xérès • fleur de sel
- poivre • 5 cl d'huile d'olive • persil haché • 80 g de pain rassis.

- Laver les poireaux, les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée 30 mn. Les égoutter, les tailler en tronçons.
- Écaler les œufs durs, les écraser à la fourchette.
- Dans un bol, mélanger le miso, la sauce soja et le vinaigre de Xérès, monter à l'huile d'olive comme une mayonnaise.
- Arroser les poireaux avec cette sauce, saler, poivrer.
- Ajouter les œufs, le persil haché et quelques croûtons dorés minute à l'huile d'olive.