



© ALAIN MAIGRE

SALSIFIS CAFÉINÉS

par **Julien Allano**,

Le Clair de la Plume, à Grignan (26)

Le chef associe les « trésors qui poussent sous terre en hiver » et le café Kafa, dont il fait infuser les grains entiers à froid pendant vingt-quatre heures dans de la crème, qu'il fait prendre à l'agar-agar et gazer deux fois au siphon. Les salsifis sont travaillés en tartare avec des noisettes torréfiées, de la truffe, de l'huile d'olive, et un tour de moulin... à grains de café. Une autre partie est cuite à l'étuvée, panée à l'anglaise et frite, dans un contraste saisissant avec la brunoise évoquant la noix de coco.

Couleurs **café**

Le café est l'un de nos psychotropes préférés ; c'est aussi une grande variété de goûts et d'utilisations en cuisine. Revue non exhaustive expresso.

AMÉLIE RIBEROLLE



© JULIEN DIAZ

EN BOUDIN MODERNISÉ

par **Julien Diaz**, Saisons, à Marseille (13)

Le boudin aux pommes est ici fait dans les règles de l'art, avec sang et gorge de porc, dans ces longs moments si fédérateurs en cuisine. Le chef le sert avec une réduction de café dans laquelle il ajoute de la liqueur de réglisse. « Sa fraîcheur vient contrebalancer la puissance du café, qui répond elle-même au sang. » Tout comme les lamelles de pommes Granny Smith, les grains de grenade et la cendre de pins. Corsé.

EN VINAIGRETTE DE PRINTEMPS

par **Olivier Combe**, Maison Bronzini,
à Villeneuve-lès-Avignon (30)

Le café est utilisé en assaisonnement dans une salade d'asperges croquantes, préalablement triées et simplement cuites à l'anglaise, puis découpées en tronçons après refroidissement.

Le twist de cette salade vient de l'assaisonnement : *« Je mixe du café de qualité avec de l'huile de noisette et du jus du citron pour obtenir une vinaigrette bien émulsionnée, à raison d'une cuillère à café de café pour 45 ml d'huile et le jus d'un citron. »* Le chef dresse avec des copeaux de parmigiano reggiano.



© MAISON BRONZINI



© CHAIWATPHOTOS/GETTYIMAGES



© MARC FONTAINE

EN CROÛTE PASSIONNÉE

par **Marc Fontanne**, Le Prieuré,
à Villeneuve-lès-Avignon (30)

Dans cette recette fraîchement débarquée avec le chef, la coquille Saint-Jacques dissimule sa délicate nacre sous une croûte au café. *« Les grains sont torréfiés avant d'être mixés avec un peu de graines de fruits de la passion, du beurre et de la chapelure. »* En garniture, il choisit des navets et booste le temps avec un coulis à base de fruits de la passion. Dopant.

**EN DESSERT CHOCOLATÉ**

par **Romain Pouzadoux**,
L'Imaginaire, à Brest (29)

« Je ne bois pas de café, mais j'adore ça », sourit le chef, qui compense avec une association dont on ne se lasse pas, dans une version pas si classique : un sorbet café au lait avec un mélange de trois grands crus d'arabica de la Brûlerie du Léon, torréfaction artisanale à Brest. Pour les cylindres de ganache montée, il utilise du chocolat Nyangbô (pur Ghana à 68 %), et du 100 % de Côte d'Ivoire pour le biscuit moelleux. Le tout est réveillé par une crème anglaise caféinée et des grains râpés sur l'ensemble.



© POUZADOUX