



Noël Baudrand

UN JEUNE TALENT PLEIN D'IDÉES

Le chef du Relais 50, le restaurant de la Résidence du Vieux-Port, vient d'être distingué par Gault&Millau qui l'a classé parmi les « jeunes talents ». Prometteur ! Noël Baudrand, qu'une assiette Michelin avait déjà mis en lumière, n'en finit pas de nous surprendre avec sa cuisine qui trouve souvent son inspiration dans les voyages. Sa recette de fêtes est une palette de saveurs et de couleurs.

Le Relais 50.

20 Quai du Port à Marseille (2^e).

Tél. : 04 91 52 52 50



Photos DR

Langoustines juste snackées, variation autour de la betterave

Cœur de sucrine et vinaigrette
noisette - coriandre - grenade

Pour 4 personnes

Ingrédients

- ✓ 20 belles langoustines, 4 cœurs de sucrine, 2 betteraves rouges crues, 2 betteraves Chioggia crues.
 - ✓ Pour la mousseline : 250 g de betterave cuite, 50 g de jus d'orange, 15 g de vinaigre balsamique, 25 g d'eau, sel.
 - ✓ Pour la vinaigrette : 25 g de gingembre frais, 1 gousse d'ail, 10 g de ketchup, 10 g de moutarde, 25 g de miel, 60 g de sauce soja, 45 g d'huile d'arachide, 45 g d'huile de noisette.
 - ✓ Pour le dressage : 100 g de pain aux céréales, 1 grenade, 50 g de noisettes décortiquées, ½ botte de coriandre, poivre Sichuan.
- Pour mémoire : fleur de sel, sel fin, sucre, vinaigre blanc

Préparation

- 1 **La veille** : tailler des tranches de betteraves crues (rouges et Chioggia) d'environ 3 mm d'épaisseur à la mandoline. Détailler des disques puis les faire dégorger en les salant et en les sucrant légèrement et en y ajoutant du vinaigre blanc. Réserver sans mélanger les deux variétés.
- 2 **Réaliser la mousseline de betterave** : tailler en cube la betterave cuite, ajouter dans une russe le jus d'orange, le vinaigre balsamique puis cuire à couvert pendant 30 min à feu doux. Mixer pour obtenir une mousseline lisse. Réserver.
- 3 **Réaliser la vinaigrette** : râper le gingembre et l'ail, y ajouter les ingrédients puis monter la vinaigrette. Réserver.
- 4 **Tailler des cubes de pain** puis les colorer à l'huile de noisette. Décortiquer les grenades. Torrifier les noisettes au four puis les concasser. Effeuilleter et concasser la coriandre en gardant quelques belles feuilles pour le dressage.
- 5 **Préparer les queues de langoustines** : retirer les bagues de la carapace ainsi que le boyau. Les saisir à la minute.
- 6 **Cuire les cœurs de sucrine** préalablement taillés en 2 à feu vif.