

RECETTE SIGNATURE DE NOTRE RESTAURANT JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO



Ingrédients pour 4 personnes

Sucrine	4 pièces
Tomate Piccadilly	8 pièces
Mozzarella	4 pièces de 30 g
Avocat	2 pièces
King Crabe décortiqué ou crevettes	200 g
Riquette fine	1 petite botte
Parmesan copeaux	12 pièces
Pain sarde	1 feuille
Truffe hachée	4 g
Piment Espelette	4 pincées
Curry	4 pincées
Vinaigre Xérès	30 ml
Huile d'olive	90 ml
Sel, poivre	~

RÉVÉLÉE PAR NOTRE CHEF
DOUBLEMENT ÉTOILÉ
CHRISTOPHE CUSSAC



LA MONTE-CARLO
LES PRIMEURS BIGARRÉS AU KING CRABE ET
À LA MOZZARELLA « DI BUFFALA »

Préparation

Laver et tailler chaque sucrine en 4 dans la hauteur, les tomates et la mozzarella en 2.

Laver l'avocat, le dénoyauter en gardant la peau. Couper chaque moitié en 4 et retirer la peau.

Poêler le King Crabe mélangé avec du curry à l'huile d'olive.

Mélanger le vinaigre de Xérès assaisonné de sel et poivre à l'huile d'olive. Assaisonner la salade avec cette vinaigrette.

Dresser harmonieusement dans l'assiette en ajoutant les copeaux de parmesan, la fine riquette, le pain sarde, les pincées de piment d'Espelette et la truffe hachée.



EN TOUTE GOURMANDISE

DEUX DESSERTS SIGNATURE DE NOTRE RESTAURANT

JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO

RÉVÉLÉES PAR NOTRE

CHEF PÂTISSIER PATRICK MESIANO

LE CAKE AU CITRON

Préparation

Mélanger au fouet les œufs, le sucre et les zests, monter au ruban. Ajouter la farine préalablement mélangée avec la levure chimique. Mélanger légèrement au fouet. Ajouter le lait, le beurre pommade et les citrons confits.

Beurrer et fariner un moule à cake, verser l'appareil dans le moule. Enfourner à 200 °C puis baisser le four à 160 °C, pendant 30-40 minutes environ.

Pour le sirop, porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter le jus de citron, réserver.

Piquer le centre du cake avec une lame de couteau pour vérifier la cuisson. Une fois cuit, débarrasser le cake sur une grille, l'imbiber avec le sirop à 50 °C.

Laisser refroidir avant de déguster.

Ingrédients pour 1 cake

Farine T55	105 g
Levure chimique	3 g
Sucre semoule	100 g
Œufs entier	100 g
Beurre	50 g
Zests de citron	10 g
Lait	30 g
Citrons confits cubes	50 g

Le sirop

Eau	200 g
Sucre semoule	50 g
Jus de citron	100 g

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT



JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO

Ingrédients pour 4 personnes

Chocolat noir 70%	110 g
Beurre	90 g
Sucre semoule	120 g
Œufs	150 g
Farine T55	40 g
Noisettes	50 g

Préparation

Fondre le chocolat et le beurre à 50°C.

Monter les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser ensuite le mélange chocolat-beurre puis ajouter la farine préalablement tamisée.

Mélanger le tout au fouet afin d'avoir un mélange bien homogène.

Déposer l'appareil dans des moules individuels préalablement beurrés et farinés, garnir jusqu'au $\frac{3}{4}$.

Parsemer de noisettes concassées.

Cuire dans un four à 190°C, pendant 5 mn.

Débarrasser sur une grille une fois cuit, laisser reposer 5 mn, démouler et servir tiède.

Bonne dégustation !