

FOU DE
CUISINE

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #25

SEPTEMBRE
OCTOBRE
NOVEMBRE
2021

LE BŒUF
WELLINGTON
SUPERSTAR



Pascal Barbot
Édouard Beaufrils
Pierre Sang Boyer
Michel & Sébastien
Bras
Amandine Chaignot
Galien Emery
Lucas Felzine
Adrien Ferrand
Éric Frechon
Adeline Grattard
Nathan Helo
Simon Horwitz
Khánh-Ly Huynh
Kei Kobayashi
Sarah Mainguy
Alessandra
Montagne
Christophe Pelé
Céline Pham
Morgane Raimbaud
Mory Sacko
Jean Sévègnes
Claire Vallée
Oliver Woodhead

PRESSMAKER

BELGIË: 12,99 €
FRANCE: 12,99 €
CANADA: 12,99 €
ESPAGNE: 12,99 €
ITALIE: 12,99 €
JAPON: 12,99 €
RUSSIE: 12,99 €
SUISSE: 12,99 €
UK: 12,99 €

L 15662 - 25 - F: 7,50 € - RD



MASTERCLASS

PASCAL BARBOT

L'ASTRANCE AU CŒUR

BIOPIC

MICHEL & SÉBASTIEN BRAS

CUISINE ET CONFIDENCES

OMAKASE

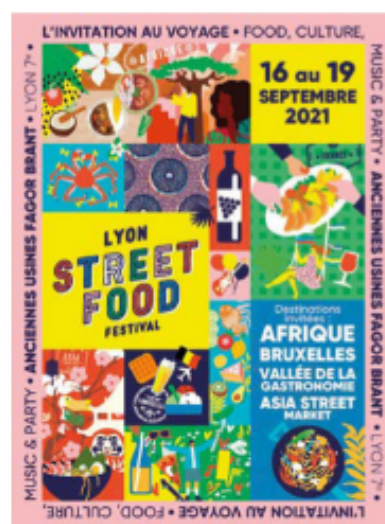
MORY SACKO

DE LA MER À LA TERRE



STREET FOOD BY THE HOOD

Et de deux pour l'équipe de The Hood. Khánh-Ly Huynh et Pearlyn, les fondatrices de la cantine asiatique qui s'est fait remarquer dans le 11^e arrondissement de Paris, ont ouvert Nonette, un comptoir street food où elles proposent un choix de *bánh mì*, sandwiches ultra-savoureux d'origine vietnamienne, et de donuts, beignets américains bien *fluffy* garnis de crème.



GÔNES FESTIVAL

C'est une invitation au voyage que propose la prochaine édition du Lyon Street Food dans les anciennes usines Fagor Brandt. Du 16 au 19 septembre, vivez une expérience unique avec 100 chefs et leur brigade, 200 ateliers participatifs et 70 représentations, le tout sur un parcours de 17 espaces scénographiés. Préparez-vous à faire des escales en Afrique, à Bruxelles, en Asie et dans une multitude de terroirs français pour une découverte savoureuse des cuisines du monde.



RECOS EN VERT

On aime la multiplication des services et applications qui recommandent les adresses de producteurs ou de restaurateurs parmi les plus exemplaires et engagés. Fondés sur des cartes collaboratives, le Marché Vert ou Finglefood nous assurent de toujours trouver sur le territoire les meilleurs fermes, cavistes ou commerces de bouche pour nous approvisionner en produits bio et locaux de qualité.

NEWS DE RENTRÉE

Les infos continuent de tomber sur les ouvertures à suivre cet automne. On ira tout d'abord découvrir la nouvelle table de **Julien Dumas** (ex Lucas Carton) au très exclusif **hôtel Saint James**. On prendra ensuite le vert au club de fitness Klay, dont la superbe terrasse intérieure accueillera la géniale équipe de Shabour pour créer **Tekes**, un restaurant axé sur le végétal qui sera forcément passionnant. Enfin, on se réjouira de la confirmation de la tendance « cuisine au feu de bois » en allant s'attabler chez **Braise**, la nouvelle adresse de l'équipe du très réussi **Contraste**. Vive la rentrée!



PAK CHOÏ AU SAUTOIR ET PORC CHAR SIEW

Par Khánh-Ly Huynh (*The Hood, Paris 11^e*)

Pour
6 personnes

Préparation
30 min

Repos
2 heures + 3 heures

Cuisson
1 heure

Pour le porc char siew

- 50 g de gingembre
- 1 tête d'ail
- 1 sachet de poudre à mariner pour char siew (en épicerie asiatiques)
- 10 g de sel
- 50 g de sucre brun
- 1 c. à c. de poivre blanc moulu
- 1 c. à s. de paprika
- 60 g d'eau tiède
- 60 g de sauce soja claire
- 1,2 kg d'échine de porc désossée entière
- QS d'huile de tournesol

Pour le pak choï au sautoir

- 1 kg de choux pak choï
- ½ tête d'ail
- 50 g de gingembre frais
- 100 g de sauce de poisson
- 1 à 2 piments oiseaux rouges
- QS d'herbes fraîches (menthe, coriandre, cive, shiso pourpre, etc.)
- QS d'huile de tournesol
- sel, poivre blanc

LE PORC CHAR SIEW

- 1 Hachez le gingembre et l'ail.
- 2 Mélangez les ingrédients de la marinade (tout, sauf le porc et l'huile) : vous devez obtenir une pâte plutôt liquide.
- 3 Massez l'échine avec la marinade et laissez au moins 2 heures au frais – si possible toute la nuit.
- 4 Sortez la viande du réfrigérateur au moins 3 heures avant la cuisson.
- 5 Préchauffez le four à 180 °C, chaleur tournante.
- 6 Dans une poêle ou sur un gril, versez un filet d'huile et saisissez la viande en la caramélisant bien sur toutes ses faces.
- 7 Dans le four, posez la viande sur une grille, avec une plaque en dessous pour récupérer le jus de cuisson. Enfouissez pour 30 min à 180 °C, puis 15 min à 210 °C.

LE PAK CHOÏ AU SAUTOIR

- 8 Lavez et nettoyez les choux, coupez-les en deux dans la longueur et laissez-les s'égoutter.

© Puxan Photos



- 9 Hachez très finement l'ail et le gingembre.
- 10 Dans une large poêle ou un sautoir, versez un filet d'huile de tournesol et faites-y suer doucement le gingembre et l'ail.
- 11 Posez les choux sur la partie arrondie, arrosez avec la sauce de poisson, un peu de sel et faites cuire à feu moyen.

- 12 Couvrez pendant 7 min pour que les choux rendent leur eau.
- 13 Ajoutez le piment ciselé en fin de cuisson.
- 14 Sondez le chou : il doit être ferme et fondant à la fois.
- 15 Servez parsemé d'herbes fraîches ciselées et de poivre blanc, en accompagnement du porc.