



Les recettes gourmandes de **Stéphanie Le Quellec**



Tagliata de boeuf

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min

Facile - Assez cher

INGRÉDIENTS : • 600 g de filet de boeuf • 2 tomates • 2 oignons nouveaux • 1 botte de ciboulette • 2 c. à soupe de sauce soja • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 4 c. à soupe d'huile vierge • 80 g de roquette,

- **Assaisonnez** et faites griller la viande 2 min sur chaque face pour la garder bleue.
- **Émincez-la** en fines tranches puis dressez les tranches sur un plat. Réservez.
- **Réalisez** la marinade : mondé et taillez les tomates en dés. Ciselez les oignons nouveaux et la ciboulette. Mélangez ces ingrédients avec la sauce soja, le vinaigre et l'huile d'olive.
- **Nappez** le boeuf de cette sauce puis ajoutez par-dessus des feuilles de roquette. Servez.

Une Top Chef aux inspirations libanaises

L'hôtel de luxe **Le Prince de Galles** et la chef étoilée **Stéphanie Le Quellec**, qui officie dans les cuisines du restaurant **La Scène** au sein de l'établissement, mettent la cuisine libanaise à l'honneur de la carte du restaurant Les Heures, installé dans le patio de l'hôtel. Ce voyage gustatif est né de la rencontre entre la chef Stéphanie Le Quellec et le chef libanais Hussein Hadid. Ensemble, ils ont composé des plats originaux où se mêlent les traditions méditerranéennes, chères à la gagnante de **Top Chef 2011** et les spécialités libanaises du chef beyrouthin.

Pour découvrir cette actualité culinaire, rendez-vous jusqu'au 30 septembre dans l'établissement parisien :
33, avenue George-V, 75008 Paris.
Tél. : 01.53.23.77.77. ou
lesheures@luxurycollection.com





Ceviche de daurade

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 min

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : • 500 g de filet de daurade (sans peau et sans arêtes) • 1 oignon rouge • 1 cébette • 1 petit piment vert • 1 grenade • 1 citron vert • 15 cl de lait de coco • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 1 demi-botte de coriandre fraîche • Sel.

- **Hachez** le piment vert. Rafraîchissez des bols en les plaçant sur de la glace pilée.
- **Taillez** la daurade en gros dés. Placez-la dans un saladier et ajoutez du sel, du piment haché, le jus du citron vert et le lait de coco. Mélangez.
- **Ajoutez** les graines de grenade, l'oignon rouge émincé très finement, la cébette en julienne puis les feuilles de coriandre entière. Mélangez.
- **Dressez** la préparation dans les bols glacés. Arrosez d'huile d'olive juste avant de servir.



Dessert à la rhubarbe

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min

Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : • 4 côtes de rhubarbe • 2 branches de verveine • 400 g de sucre en grains • 2 blancs d'œufs.

- **Préchauffez** le four à 190 °C (th.6-7).
- **Mélangez** le sucre avec les blancs d'œuf afin de réaliser une pâte sucrée.
- **Épluchez** la rhubarbe puis coupez-la en tronçons.
- **Placez** dans le fond d'un plat allant au four une couche de pâte sucrée, déposez par-dessus les tronçons de rhubarbe et les feuilles de verveine. Recouvrez avec le reste de la préparation au sucre.
- **Enfournez** à four chaud pour 15 min.
- **Sortez** le plat du four et laissez refroidir puis cassez la croûte et servez à température, accompagnée de crème chantilly et d'un biscuit financier.