

n°50

# Cuisine |

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

100 pages de recettes de chefs étoilés

L 19107 - 50 - F - 4,90 € - RD



BEL/LUX : 5.40€



Zéro gras avec  
**Jean-François Piège**

**Stéphanie Le Quellec** : cuisine libanaise revisitée

**Jacky Ribault\*** : l'Ours sort de sa tanière

Recettes d'été 3\* à la Bouitte chez les **Meilleur(s)**

Week-ends gourmands à **Barcelone**, au **Maroc** et en **Thaïlande...**





# *Recettes à 4 mains signées Stéphanie Le Quellec et le célèbre Chef libanais Hussein Hadid*

**Jusqu'au 30 septembre 2018, le Prince de Galles et le Chef Stéphanie Le Quellec reçoivent le célèbre Chef libanais Hussein Hadid. Dans le cadre enchanteur du Patio, et à l'ombre de ses mosaïques et colonnes art déco, le restaurant Les Heures propose d'emmener ses convives dans un voyage gourmand au pays du Cèdre.**

***Ce n'est plus un secret, Stéphanie Le Quellec est une Chef généreuse et passionnée. Ces qualités qui l'animent et inspirent sa cuisine, rappellent un pays qu'elle affectionne tout particulièrement, le Liban.***

Alors que le Chef Hussein Hadid était présent à Paris au mois de mars pour une séance de travail, ce dernier s'est rendu sur les traces de son père qui avait ses habitudes au Prince de Galles.

Stéphanie Le Quellec l'a ainsi convié dans ses cuisines pour un moment de partage culinaire et c'est alors qu'une osmose entre eux s'est révélée. De cette rencontre entre ces deux chefs venus de deux pays, est née l'envie de faire découvrir aux convives du Prince de Galles la passion commune de ces grandes signatures gastronomiques et de proposer une carte à 4 mains alliant les plats libanais aux accents résolument méditerranéens revisités et twistés par la maîtrise du Chef Stéphanie Le Quellec.

Entre Dorade « Nayeh », tartare de bœuf angus, taouk de volailles fermières et filet de bar roti tabbouleh, on est ainsi transportés dans une expérience gustative fraîchement épiciée mariée à la Parisian Touch.

***Stéphanie, on la connaît bien, mais qui est le Chef Hussein Hadid ?***

Les Hadid c'est une saga ! Le nom résonne à l'international comme synonyme d'excellence. Entre une grand-mère directrice du prestigieux festival de musique Baalbeck, une tante Zaha Hadid architecte la plus primée de son temps, et un père homme d'affaires qui avait ses habitudes au Prince de Galles, Hussein Hadid avait un destin tout tracé ; celle du succès.

Passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, c'est sa grand-mère qui lui donnera le goût de la cuisine et lui conseillera de suivre cette voie. Après des études en business et économie, Hussein décide de se lancer dans sa passion. Entre l'Angleterre et les Etats-Unis, le chef Hadid se forme auprès des grandes cuisines internationales. Il rentre en 1995 à Beyrouth, la tête remplie de recettes et d'arômes. Depuis 1998 le Chef officie au sein de son restaurant situé au cœur de Beyrouth, magicien des saveurs de son pays natal qu'il sublime comme personne, il signe une cuisine généreuse et savoureuse. Son adresse est un incontournable de la capitale libanaise.



# Fatouche de légumes de saison, parfum d'orange confite



4 personnes

**1 salade romaine**  
**1 concombre**  
**1 orange**  
**10 radis**  
**2 tomates cœur de boeuf**  
**1 grenade**  
**1 demie botte de persil**  
**1 demie botte de menthe**  
**4 tranche de pain libanais**  
**Sel, poivre**  
**Huile d'olive**  
**1 jus de citron**  
**1 cuillère à soupe de melasse de grenade**

• Laver et tailler le concombre en dés d'1cm environ.

Peler à vif l'orange et réaliser des segments.

• Evider la grenade pour en récolter les grains. Griller le pain libanais pour qu'il soit croustillant et le concasser.

• Tailler les tomates en beaux tronçons.

• Laver la romaine et tailler les feuilles.

• Tailler les radis en fines tranches.

• Mélanger tous éléments, ajouter les herbes effeuillées puis assaisonner de jus de citron, sel poivre mélase de grenade et huile d'olive.

• Servir.



# Dorade Nayeh marinée à cru rafraîchie de grande, sauce tahine



4 personnes

**500 g de filet de daurade sans  
peau sans arêtes**  
**1 oignons rouge**  
**1 cibette**  
**1 petit piment vert**  
**1 grenade**  
**1 citron vert**  
**15 cl de lait de coco**  
**4 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**1 demie botte de coriandre fraîche**

Tailler en gros dés la daurade et la réserver dans un bol et le bol en glace pilée.  
Assaisonner de sel, piment haché, jus de citron vert et lait de coco.  
Ajouter les graines de grenade, l'oignon rouge émincer très très finement, la cibette en julienne puis les feuilles de coriandre entière.  
Dresser dans un bol glacé et arroser d'huile vierge au dernier moment.



# Tarte de Boeuf Angus

## « comme à Beyrouth »

### Marinade Truffée



2 personnes

**150 gr de cœur de rumsteak**  
**2 cuillère à café de curry**  
**2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès**  
**1 gousse d'ail râpée finement**  
**2 oignons nouveaux râpés finement**  
**1/2 botte de menthe**  
**1/2 botte de coriandre**  
**e marjolaine**  
**1/2 botte de ciboulette**  
**Huile d'olive vierge**  
**Sel**  
**Poivre**

• Tailler en petits morceaux la viande, assaisonner de sel et de poivre et ajouter les herbes en feuilles entières, le curry et le reste des éléments. Servir avec une salade ou quelques frites. Déguster immédiatement.



# Tubes croustillants, confit d'agrumes et crème de lait



8 personnes

## Tubes croustillants

Feuilles de pâte à filo  
Beurre clarifié

- Détaillez la pâte à filo en bandes de 5cm de large et sur 25cm de long.
- Étalez du beurre clarifié sur la bande de pâte.
- Enroulez ensuite la pâte à filo autour d'un tube de 2cm de diamètre. Cuire 2x7 min à 180°C.
- Démouler à chaud.

## Crème de lait

300gr de ricotta  
30 gr de lait entier  
5gr de sucre glace  
2gr de fleur d'oranger

- Mélangez le tout ensemble à la maryse.
- Garnissez une poche avec une petite douille unie.
- Confit d'agrumes

## 4 oranges fraîches 4 Kumquats 100gr de sucre 600gr d'eau 2gr de fleur d'oranger

- Faites bouillir l'eau, la fleur d'oranger et le sucre puis déposez les oranges préalablement percées avec un couteau.
- Placez un couvercle puis faites mijoter 2heures.
- Retirez le sirop puis mixez les oranges. Ajoutez les kumquats puis mixez à nouveau.

## Finition

- Garnissez à moitié les tubes de filo de confit d'orange. Complétez de crème de lait.
- Disposez 5 tubes dans l'assiette. Placez 3 demi-segments dans l'assiette.
- Vous pouvez parsemez quelques gouttes du sirop de cuisson sur l'assiette. Et finissez par râper des zests d'orange.







# Tarte croquante pistache au parfum de fleur d'oranger



8 personnes

**Pâte sucrée pistache**

120gr de beurre

75gr de sucre glace

25gr de poudre de pistache

2gr de sel

1 œuf

200gr de farine

- Utilisez un beurre mou. Ajouter le sucre glace et la poudre de pistache. • Mélangez le tout.
- Ajoutez progressivement les œufs tempérés puis la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Stockez la pâte au réfrigérateur bien filmé. Etalez à 5mm puis détaillez des disques de 10cm de diamètre.
- Graissez des cercles de 6cm de diamètre puis foncez les disques de pâte. Cuire 8mn à 165°C, décerclez puis finir la cuisson 3 à 4 min.

**Croquant pistache**

100gr de poudre de pistache

20gr de sucre

30gr de sirop à 30°B

2gr de fleur d'oranger

2gr d'eau de rose

- Mélanger tous les ingrédients à froid afin d'obtenir un mélange lié et homogène.
- Garnissez les fonds de tartes pistache.

**Mousse glacé à la fleur d'oranger**

250gr de fromage blanc

50gr de sucre

4gr de fleur d'oranger

2 feuilles de gélatine

250r de crème liquide

- Mettez à tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Montez la crème au fouet.
- Mélangez le fromage blanc, le sucre et la fleur d'oranger.
- Essorez la gélatine puis faites la fondre au micro-onde. Ajoutez-y un peu de fromage blanc pour bien l'incorporer puis le tout ensemble.
- Ajoutez enfin la crème fouettée puis pochez-la directement dans des fléxipan demi sphère 6cm de diamètre. Placez le tout au congélateur pendant 6h.

**Finition**

- Démoulez un dôme de mousse glacée à la fleur d'oranger et déposez-le sur le fond de tarte garni de croquant pistache.
- Parsemez les rebords de la tarte de poudre de pistache.
- Décorez la tarte avec de la barbe à papa libanaise « Ghazel el banat » comme ils l'appellent chez eux ! Moi je l'achète dans une épicerie libanaise.