



Le menu du chef Jean-Louis Nomicos du restaurant Le Frank

Après un brillant parcours, le chef multi-étoilé Jean-Louis Nomicos répond à un appel d'offre pour le restaurant Le Frank, du nom de l'architecte de la Fondation Louis Vuitton, Frank Gehry. Il y propose une cuisine aux influences cosmopolites.

Salade Caesar

Pour 4 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min - Difficulté : I

Tuiles dentelle • 240 g de farine • 150 g d'huile d'olive • 80 cl d'eau • sel • huile de pépins de raisin
Sauce Caesar • 1 gousse d'ail • 40 g d'anchois au sel • 40 g de parmesan • 1 jaune d'œuf cuit • 1 jaune d'œuf cru • 1 c. à s. de vinaigre de Xérès • 1 c. à s. de sauce Worcestershire • 1 filet de Tabasco • 10 cl d'huile d'olive • 10 cl de crème Sot-l'y-laisse • 1 c. à s. de miel • 2 gousses d'ail • 2 branches de thym frais • 2 c. à s. de sauce soja • 400 g de sot-l'y-laisse de volaille

• 2 c. à s. d'huile d'olive • 20 g de beurre • 12 cœurs de sucrine • mesclun de jeunes pousses • 1 c. à s. d'huile d'olive • sel • poivre noir • 50 g de parmesan



• Tuiles dentelle Mélangez la farine et l'huile d'olive au fouet. Détendez au fur et à mesure avec l'eau. Salez. Cuisez les tuiles en versant de la pâte dans une petite poêle très chaude avec beaucoup d'huile de pépins de raisin.

• Sauce Caesar Épluchez et dégermez l'ail. Rincez les anchois à l'eau froide. Râpez le parmesan. Mixez tous les ingrédients de la sauce sauf l'huile et la crème. Montez la sauce à l'huile d'olive et

détendez avec la crème liquide.

- Sot-l'y-laisse Faites mousser 1 c. à s. de miel dans une casserole, avec une gousse d'ail et une branche de thym. Déglacez au soja. Colorez vivement les sot-l'y-laisse à l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez le beurre, 1 gousse d'ail et 1 branche de thym. Une fois les sot-l'y-laisse bien dorés, ajoutez le mélange miel-soja. Poursuivez la cuisson à feu doux 10 min.

- Service Éliminez la base amère des sucres. Dressez 3 sucres sur chaque assiette puis nappez de sauce Caesar. Déposez une tuile sur les sucres, puis les sot-l'y-laisse. Terminez par quelques jeunes pousses assaisonnées à l'huile d'olive, sel et poivre. Parsemez de brisures de parmesan.

Réussir le glaçage

La congélation des disques de ganache permet de les glacer facilement et régulièrement.

Bar en vapeur de varech, sauce vierge, olives noires

Pour 4 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 2 h 30 - Difficulté : I

Citron confit • 1 citron • 10 cl d'eau • 100 g de sucre Olives séchées • 100 g d'olives Taggiasca Sauce vierge • 1 courgette • 1 bulbe de fenouil • 2 tomates olivette • 1 oignon blanc • 1/2 botte de basilic • huile d'olive vierge • sel • poivre noir • 1 citron Bar • 400 g de pois gourmands

- 600 g de filets de bar • 1 pointe de piment d'Espelette • 50 g de varech • 1 rondelle de citron



- Citron confit Blanchissez 7 fois le citron dans de l'eau afin d'en adoucir l'amertume. Faites-le cuire 2 h à feu doux dans un sirop réalisé avec 10 cl d'eau et 100 g de sucre. Égouttez. Hachez finement la peau.

- Olives séchées Égouttez les olives en conservant l'huile. Faites-les sécher au four sur une plaque à 120 °C pendant 2 h. Hachez-les.

- Sauce vierge Taillez la courgette et le fenouil en fine brunoise. Mondez les tomates. Prélevez la chair en pétales pour réaliser des dés de même taille. Ciselez l'oignon et faites-le confire dans l'huile des olives, à hauteur, à feu doux pendant 30 min. Égouttez. Ciselez finement les feuilles de basilic. Rassemblez tous les ingrédients de la sauce et le citron confit, et liez-les à l'huile d'olive vierge. Assaisonnez avec le sel, le poivre et un peu de jus de citron.
- Émincez les pois gourmands en julienne et blanchissez-les 1 min afin qu'ils restent croquants. Plongez-les directement dans de l'eau glacée. Égouttez. Assaisonnez d'huile d'olive, de sel, de poivre et de jus de citron.
- Portionnez les filets de bar en 4 belles parts. Assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Cuisez-les à la vapeur avec une eau additionnée de varech et d'une rondelle de citron.
- Service Disposez la julienne de pois gourmands dans les assiettes. Déposez-y un filet de bar. Nappez d'une belle cuillerée de sauce vierge et servez le reste de la sauce en saucière. Saupoudrez d'olives noires séchées.

Conserver le croquant des pois

Respectez le temps de cuisson des pois gourmands afin qu'ils restent bien croquants et apportent de la fraîcheur au plat.

Tartelettes au chocolat d'Emmanuel Ryon

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 20 min - Repos : 24 H - Difficulté : III

Pâte sablée au chocolat • 320 g de beurre pommade • 140 g de sucre impalpable • 48 g d'œufs entiers • 180 g de poudre de noisettes • 2 g de sel • 280 g de farine • 16 g de levure chimique • 50 g de cacao en poudre Ganache crémeuse au chocolat • 1 gousse de vanille • 500 g de crème liquide • 50 g de glucose • 80 g de jaunes d'œufs • 240 g de chocolat Tanzani • 30 g de beurre Croustillant au grué de cacao • 50 g de lait • 125 g de beurre • 50 g de glucose • 150 g de sucre en poudre • 3 g de pectine nH (chez le pharmacien) • 75 g de grué de cacao Glaçage au chocolat • 20 g de gélatine • 280 g d'eau • 360 g de sucre en poudre • 120 g de cacao en poudre • 240 g de crème liquide • feuilles d'or pour la décoration



- Pâte sablée au chocolat Préchauffez le four à 155 °C. Versez le beurre et le sucre impalpable dans le bol d'un batteur et mélangez. Ajoutez les œufs entiers, la poudre de noisettes et le sel. Incorporez la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao en poudre. Formez une boule. Abaissez à 2 mm. Détaillez des cercles avec un emporte-pièce de 11 cm. Enfournez 12 min sur chaleur tournante. Réservez dans un endroit sec.

- Ganache au chocolat Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Versez la vanille et la crème dans une casserole, et portez doucement à ébullition. Retirez du feu, versez dans une boîte à fermeture hermétique et laissez infuser durant 24 h. Versez le sirop de glucose

dans une casserole et faites-le cuire comme un caramel. Ajoutez la crème infusée de vanille. Battez les jaunes d'œufs et versez la crème dessus. Reversez en casserole et laissez cuire à 85 °C. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et mixez. Ajoutez le beurre et mixez. Coulez la ganache dans un cadre de 1/2 cm d'épaisseur (40 x 60 cm). Placez au congélateur jusqu'à refroidissement. Détaillez 4 cercles de 10 cm de diamètre. Conservez-les au congélateur.

- Croustillant de grué de cacao Versez le lait, le beurre et le glucose dans une casserole, et portez à ébullition. Ajoutez le sucre mélangé à la pectine. Cuisez à 106 °C. Ajoutez le grué de cacao.

Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placez au congélateur 1 h. Cuisez 8 min au four à 180 °C sur chaleur tournante. Sortez du four et détaillez directement en disques de 7 cm de diamètre.

- Glaçage au chocolat Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Versez l'eau et le sucre dans une casserole, et portez à ébullition. Ajoutez le cacao en poudre et mélangez. Ajoutez la crème et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine essorée.
- Service Glacez les disques de ganache surgelés avec le glaçage au chocolat. Placez-les bien au centre des disques de pâte sablée. Décorez avec le croustillant de cacao et des feuilles d'or.

Réussir les tuiles

Il est important de cuire les tuiles dentelle dans beaucoup d'huile afin d'obtenir une texture croquante