

cuisiner.

RECETTE

## CURRY DE BUTTERNUT

### GALETTE DE SARRASIN A LA RICOTTA, ÉMULSION AU LAIT DE COCO

Pour 8 personnes

#### CURRY DE BUTTERNUT :

2 oignons,  
1 butternut,  
3 gousses d'ail hachées,  
250 g de Lait de coco,  
10 g de curry,  
sel.

#### GALETTES DE SARRASIN :

4 galettes de sarrasin,  
250 g de ricotta,  
huile d'olive,  
sel, poivre,  
10 g de beurre.

#### ÉMULSION AU LAIT DE COCO :

100 g de Lait de coco,  
100 g d'eau,  
20 g de poudre de lait,  
30 g d'huile de tournesol,  
sel.

#### Pour le curry

Éplucher le butternut et le vider de ses graines. Faire revenir les oignons émincés dans une casserole, ajouter le butternut taillé en gros dés. Cuire à couvert pendant 20 minutes. Ajouter le lait de coco et laisser de nouveau cuire 20 minutes à couvert puis ajouter le reste des ingrédients. Enlever le couvercle et continuer la cuisson une dizaine de minutes. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

#### Pour les galettes

Mélanger la ricotta, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Étaler les galettes et les garnir de cette farce. Les rouler sur elles-mêmes et les tailler chacune en 4 tronçons puis les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre.

#### Pour l'émulsion

Tiédifier tous les ingrédients ensemble dans une casserole et émulsionner avec un mixeur plongeant pour en récupérer l'écume.

#### Pour le dressage

Déposer quelques cuillers de curry de butternut bien chaud dans le fond de l'assiette. Ajouter ensuite les tronçons de galette croustillants sur le dessus et terminer par l'écume de lait de coco. Vous pouvez terminer votre assiette avec quelques copeaux de noix de coco fraîche ainsi que de quelques chips d'ail.

Le Tandem

13, rue des Halles

02 97 63 53 37



OLIVIA  
ET DAVID JUBIN

## LE TANDEM

Le Tandem a obtenu le label « Maître restaurateur » juste quelques semaines après son ouverture en 2015. Olivia et David Jubin revenaient de trois ans passés au Québec. Mais c'est dans le restaurant triplement étoilé de Michel Bras que le couple s'est rencontré. Une aventure qu'ils qualifient d'« inoubliable » où ils ont pris le goût d'utiliser les herbes et les fleurs comestibles dans leur cuisine. Les produits qu'ils travaillent proviennent du marché ou de petits producteurs locaux et évoluent au fil des saisons. Dans l'assiette, ils jouent une partition où la cuisine montre qu'elle peut allier tradition, élégance et grande finesse, tout en restant à un prix abordable.