

cuisiner.

RECETTE

CHEESECAKE DE CHAIR DE TOURTEAU, GELÉE YUZU PASSION, GASPACHO DE FÈVES AU FROMAGE FRAIS

Pour 4 personnes.

CHEESECAKE :

- 1 tourteau de 800/1 kg
- 40 g de St Môret
- 2 feuilles de gélatines
- 80 g de crème fouettée
- 70 g de crème liquide chaude
- ¼ de citrons en zestes
- ¼ de citrons jaunes pelés à vif en dés
- 70 g de piquillos en dés

GELÉE YUZU :

- 30 g de pulpe de yuzu
- 2 feuilles de gélatine

GASPACHO DE FÈVES :

- 12 gousses de fève
- 40 g de St Môret
- 40 g de bouillon de légumes

POUR L'APPAREIL À CHEESECAKE

Cuire le tourteau, le décortiquer et veiller à retirer tout de cartilage. Faire bouillir la crème liquide, y incorporer la gélatine. Froide mais encore liquide, incorporer le St Môret, les zestes de citrons verts, les piquillos, les dés de citrons, la chair de tourteaux et la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement en relevant avec un peu de piment d'Espelette, sans trop saler. Mouler dans des cercles à mousse de la taille désirée. Garder 5 mm à 1 cm pour la gelée. Laisser une nuit au réfrigérateur.

POUR LE GASPACHO DE FÈVES

Écosser les fèves puis les blanchir à l'eau bouillante salée. Plonger dans l'eau glacée pour garder la couleur verte. Mixer les fèves, le St Môret et détendre le tout avec le bouillon de légumes. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais pendant au moins 3 heures.

POUR LA GELÉE DE YUZU

Chauffer sans bouillir la pulpe de yuzu, y incorporer la gélatine préalablement trempée et couler la gelée liquide froide sur les cheesecakes sans les démouler. Laisser au frais encore 1 heure.

Restaurant Kasino

3, rue Gilles Gahinet,

Parc du Golfe

02 97 67 57 77



© Roselyne Belz

Richard Naël, le chef cuisinier du Kasino.

**ARNAUD MANDRET,
RICHARD NAËL ET
FABIENNE UZEL**

KASINO

Perché au-dessus de la gare maritime, difficile de résister à sa terrasse ouvrant directement sur le Golfe du Morbihan. Le Kasino, ses tables de jeux, ses machines à sous, mais aussi son restaurant, a ouvert en 2017 sous la direction d'Arnaud Mandret, précédemment au casino de Quiberon (Kasino est un groupe de six établissements bretons). Il a embarqué pour cette nouvelle aventure à Vannes, son chef cuisinier Richard Naël, compagnon du Tour de France et ancien chef de partie de Paul Bocuse, ainsi que Fabienne Uzel, en charge de toutes les activités annexes (bar, restaurant, séminaires et événements). À la carte, une cuisine traditionnelle et semi-gastronomique qui se veut accessible, ou haut de gamme pour les événements.