

Poulpe crousti-fondant aubergine negimiso et moutarde acidulée au sésame



Juliette et Sébastien ont ouvert leur restaurant en 2023 après 17 ans d'expérience culinaire à l'étranger.

Bistrot Makan

17, rue de la Fontaine
0297540354

Après avoir fait le tour du monde, Juliette et Sébastien Le Gall ont eu envie de rentrer sur leurs terres d'origine. Clin d'œil à leur dernière expérience à Singapour, "makan" en malaisien veut dire "à table", tandis que "bistrot" évoque la touche française. Les restaurateurs ont parcouru pendant 17 ans des destinations exotiques comme Bora Bora, l'île Maurice et les Maldives. Mais leur péché mignon reste l'œuf mayo ! Symbole de la gastronomie tricolore, Sébastien aime le revisiter avec des saveurs d'ailleurs. Ancien sous-chef d'Olivier Roellinger, son mentor, sa passion pour les épices et le jardinage, se retrouvent dans son jardin. Il y cultive une trentaine d'herbes aromatiques et 23 variétés de tomates qu'il utilise dans sa cuisine ouverte. *"Le client voit ce qu'on fait et un petit compliment au passage, ça fait du bien"*, sourit le chef. En salle, Juliette assure le service et partage ses plats coups de cœur, ainsi que les vins locaux, notamment celui de Theix. *"On ne propose que des choses qu'on aime !"*

→ Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir. Formule du midi: entrée + plat ou plat + dessert: 21 €.

Le negimiso

1 kg de poulpe

Pour le negimiso

200 g de poireau finement haché ou d'oignon vert
2 c. à soupe d'huile végétale
1/2 tasse (120 ml ou 150 g) de pâte de miso
2 c. à soupe de sucre
1/2 tasse (120 ml) de bouillon de dashi
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c à soupe de saké

Vinaigrette au sésame

50 g de sésame blanc
60 g de moutarde
120 g de vinaigre de riz japonais
40 g de jus de citron vert
40 g de sauce soja
1/2 gramme de piment thaï vert
70 g d'huile de pépins de raisin
40 g d'huile d'olive
12 g de sel fin

Faire sauter le poireau haché ou l'oignon vert dans l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. En attendant, mélangez le miso, le sucre et le bouillon de dashi dans un bol. Ajoutez le mélange à la casserole, remuez et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce soit brillante et épaisse. Retirez du feu et laissez refroidir. Vous pouvez continuer à remuer le poireau et le miso, et à le faire cuire, jusqu'à ce qu'ils forment une pâte tartinable.

La vinaigrette au sésame

Faire dorer les graines de sésame dans une poêle chaude en donnant une belle coloration. Pendant que les graines sont encore chaudes réunissez tous les ingrédients dans un blender, sauf les huiles. Réduire en purée lisse puis émulsionner avec les huiles. Cuire une grosse tranche d'aubergine ronde violette jusqu'à ce qu'elle soit tendre et laisser refroidir.

Le poulpe en cuisson lente

Cuire deux tentacules de poulpe 50 minutes à petit bouillon jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Refroidir et dresser. Napper la tranche d'aubergine de negimiso et faire caraméliser sous le gril. Rouler un tentacule de poulpe dans la farine de riz et faire frire à 180 °C jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Poser la tranche d'aubergine en fond d'assiette, le poulpe par-dessus et quelques cuillères de moutarde sésame autour, quelques herbes pour décorer et bon appétit!