



Kitchen Café

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 Gros filets de maquereaux
100 g Soja
50 g Jus de pickles (Superior Pickle juice)
4 Grosses aubergines
2 Cas Huile de sésame

Sriracha (pâte de chili)
50 gr Huile d'olive
4 Cas Sésame
4 Cas Origan séché
1 Concombre
1 Botte de coriandre (en fleur & bourgeons ou juste les feuilles)



I Les Maquereaux

Désarreter le poisson et mettre dans un récipient avec le soja et jus de pickles. Garder au frais au moins 3h. Enlever la marinade au bout de 5h.

II Baba ganouche

Tailler les aubergines en 2, les quadriller, assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive et cuire au four à 190°C environ 45 minutes. Les mixer entiers (avec la peau, le jus de cuisson et l'huile d'olive utilisé pendant la cuisson) en ajoutant l'huile de sésame et la sriracha jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir.

III Zaatar

Torréfier les graines de sésame dans une poêle sèche et ajouter l'origan séché.
Dressage

FINISH
HIM

Au fond d'une assiette, disposer une grande cuillère de baba ganouche. Poser les filets de maquereaux, décorer avec les fleurs et feuilles de coriandre et des fines lamelles de concombre. Saupoudrer de Zaatar.



Le Kitchen Café est situé dans le 7ème, quartier Jean Macé à deux pas de la Guillotière. Ce melting pot Lyonnais ou l'on trouve le quartier asiatique, le quartier arabe et l'africain. Cette mixité on ne le trouve pas uniquement dans le quartier mais aussi parmi nos amis, chinois, japonais arméniens ... Partager un repas avec eux, c'est goûter à une cuisine orientale ou le Zaatar et les aubergines ont une rôle évidant, c'est de voyager avec la Sriracha et le soja. Ces deux cuisines ont beaucoup de produits en commun : l'aubergine, le chili, le sésame, la coriandre font parti des produits le plus vulgaires. Cette recette et mon melting pot à moi, j'ai uni les deux mondes dans cette assiette. L'aubergine grillé et la Sriracha apporte la puissance, le Maquereaux au soja et jus de pickles donne l'umami et la coriandre et concombre, tant utilisé dans ces 2 mondes donne les peps et la fraîcheur nécessaire. Le Zaatar et les bourgeons de coriandre sont la pour apporter une longueur et une texture au plat.