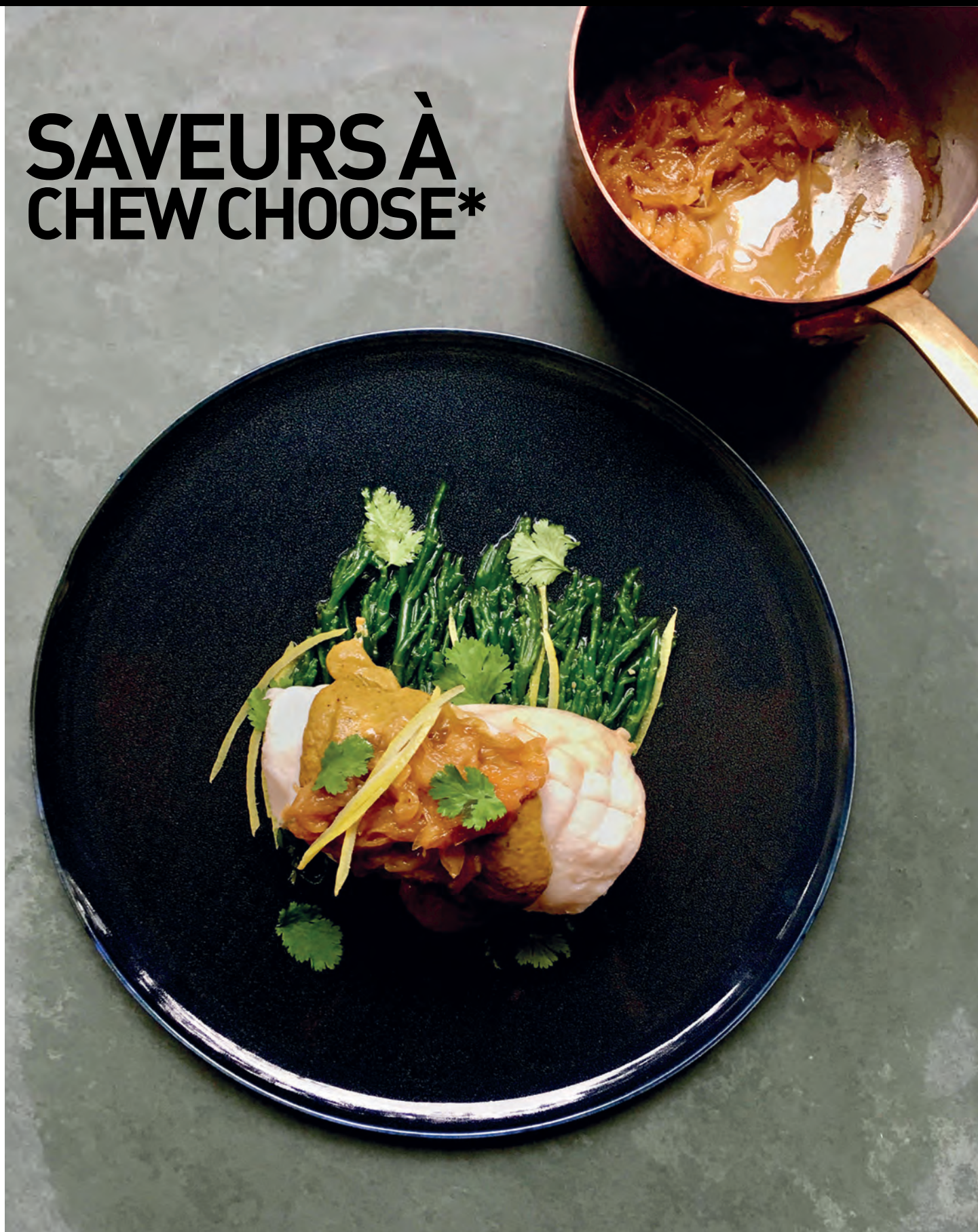


SAVEURS À CHEW CHOOSE*



* Chew Choose: mâcher et choisir.

Quand Léa Sednaoui choisit de changer de cap, elle passe de Running Horse à Chew Choose. De sa galerie d'art à l'art culinaire elle franchit un pas en passant par les cours de cuisine d'Alain Ducasse...

Son parcours, qui démarre à Saint Martins College of Art and Design, est jalonné de sculptures, peintures et autant d'événements artistiques. Il la conduit, au fil de ses escales entre Los Angeles, Londres et Beyrouth, à se réinventer complètement.

Créer des recettes devient sa passion, elle jongle avec les ingrédients locaux, réinterprète les recettes selon les saisons, les fusionne dans des préparations savoureuses... les goûte, les photographie, les partage sur son blog...

Avec le tahini, son ingrédient «retour aux sources», Léa nous propose sa version de la Samké Harra ainsi que son Cheesecake Citrouille Tahini et Sirop d'Érable... Rien que par son intitulé, son dessert nous emporte aux quatre coins du globe, en partance du Liban...

LOTTE ET SA SAUCE HARRA

Assez facile

Préparation: 45 minutes

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 filets de lotte, 3 oz / 85 g pièce
- 2 tomates héritage (libanaises), épluchées, épépinées et découpées en morceaux
- 2 poivrons verts, tranchés en deux et épépinés
- 3 oignons, épluchés et tranchés finement
- 2 gousses d'ail
- 200 g de coriandre fraîche
- 270 g de pignons grillés
- 3-4 cuillères à soupe de tahini
- une poignée de salicorne
- huile d'olive vierge
- sel de mer.

PRÉPARATION

Pour ma sauce Harra

1. Préchauffer le four à 180°C / 350°F.
2. Placer le poivron vert sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille d'aluminium, puis au four pendant 20 minutes. Quand le poivron est grillé de tous les côtés, se débarrasser des peaux. Le découper en fines lamelles.
3. Dans un mortier, piler les pignons grillés, la coriandre et l'ail avec une bonne quantité d'huile d'olive et une pincée de sel, jusqu'à l'obtention d'un genre de pesto de coriandre bien lisse.
4. Dans une poêle à feu doux, faire suer et caraméliser un oignon.
5. Dans une seconde poêle assez large, à feu moyen, faire suer 2 oignons avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser. Baisser le feu, ajouter la tomate, bien mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que la tomate fonde dans l'oignon.
6. Ajouter le pesto de coriandre, bien mélanger, puis le tahini une cuillère à la fois, ajuster le goût selon votre préférence.
7. Lorsque la sauce est prête, la transférer dans un robot et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et onctueuse.



La passer au tamis pour que sa texture soit fine et lisse. Vous ne le regretterez pas!

CONSEIL: Réchauffer la sauce à feu doux avant de servir.

Préparer la lotte

Dans un panier vapeur, étaler un lit de salicornes, placer les deux filets de lotte et cuire à l'étuvée 12-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement cuits.

Assemblage

1. Glisser une spatule plate sous les salicornes et placer la lotte (sur son lit de salicornes) dans une assiette.
2. Recouvrir de sauce, d'oignons caramélisés et régalez-vous!



CHEESECAKE CITROUILLE-TAHINI-SIROP D'ÉRABLE

Facile

Préparation: 30 minutes | Cuisson: 1 heure

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la base

- 70 g d'avoine
- 70 g de miel
- 100 g de poudre de noisette
- 2 cuillères à soupe de beurre d'amande
- une poignée d'amandes grillées.

Pour le cheesecake

- 3 œufs
- 200 g de ricotta
- 200 g de mascarpone
- 400 g de purée de citrouille
- 2 cuillères à soupe de tahini
- 1 gousse de vanille
- 170 ml de sirop d'érable ambré.

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150°C / 300°F / Gas mark 1.

Préparer la base du cheesecake

Dans un robot ménager, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Pour une texture plus croquante, mélanger les ingrédients sans les amandes grillées et les ajouter à la fin. Réduire jusqu'à la consistance de votre choix.

Préparer le cheesecake

1. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger le mascarpone et la ricotta à vitesse moyenne, moins d'une minute, jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse.
2. Ajouter la purée de citrouille avec le tahini, mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
3. Verser le sirop d'érable, mélanger.
4. Avec précaution, couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Racler les graines de vanille.
5. Dans un second bol, casser les œufs, ajouter les graines de vanille et fouetter jusqu'à ce que les œufs doublent presque de volume.
6. Délicatement, incorporer les œufs à la mixture citrouille-



fromage en mélangeant à l'aide d'une spatule, dans le sens des aiguilles d'une montre, en raclant du fond vers la surface du bol, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Assembler

1. Prendre un moule à gâteau rond, antiadhésif, avec une base détachable (D15xH7 cm / D6xH2 ½).
2. Tasser le fond du moule avec la base du cheesecake, à l'aide d'une cuillère. S'assurer que les bords soient bien scellés pour éviter les fuites!
3. Verser la mixture citrouille-fromage par dessus.
4. Placer au four. Cuire pendant 1 heure, en vérifiant que le cheesecake ne bronze pas trop. Si c'est le cas, recouvrir d'une feuille d'aluminium.