

LIEN

Le **Nouvel Obs**

La recette des rochers glacés du chef Mehdi Favri



Le rocher glacé MAKI MANOUKIAN / MAKI MANOUKIAN

Beau & Bon. Le chef du nouveau restaurant Fellows, spécialisé dans la pasta ne néglige pas les becs sucrés. A l'image de cette gourmandise régressive.

Chez Fellows, c'est de pâtes dont il est question, sans pour autant se prendre pour des Italiens. Le chef et cofondateur (avec Julia Chican et Marine Ricklin) Mehdi Favri livre ici des recettes uniques et personnelles pour une carte 100 % pasta. Si chez Fellows les pasta sont gourmandes et réconfortantes c'est parce qu'on s'y sent bien : « Ici, le commis est content car il travaille dans le calme et sans se faire crier dessus ; on n'épluche presque aucun légume car ils n'ont pas été cultivés avec des pesticides ; le crémier récupère le compost pour le mettre sur ses prairies, la serveuse est souriante car elle est reposée puisqu'elle ne travaille que quatre jours sur sept », soulignent les propriétaires.



Parmi la dizaine de recettes de pâtes, on pourra déguster, les pici à la tomme du Béarn et pickles de moutarde, les pappardelles aux shitake et à la truffe d'été, ou bien les pâtes poutargue citron. Côté dessert, outre les beignets sauce chocolat noisettes, ou le sponge cake surmontée d'une crème crue et agrumes, on pourra choisir ces rochers glacés qui, sous leurs coques de chocolat noir renferment une onctueuse glace au praliné, et dont le chef nous livre la recette.

Recette pour 4 rochers

Ingrédients :

- Glace à la noisette*
- 220 g de noisettes entières
- 75 g de sucre blanc de betterave
- 80 g d'huile de pépin de raisin
- 40 g de beurre de cacao
- 120 g de pistoles (petites pastilles) de chocolat noir 75 %

Préparation :

- Préchauffer le four à 150 °C.
- Mettre 4 boules de glace dans des moules en silicone de la taille et de la forme qui vous convient. Laisser au congélateur.

Pour le pralin noisette :

- Torrifier les noisettes entières au four pendant 20 minutes.
- Dans une poêle, mettre tout le sucre blanc de betterave et faire un caramel à sec (= laisser le sucre fondre à feu doux).
- Une fois les noisettes sorties du four, couler le caramel sur 150 g de noisettes.
- Laisser 70 g de noisettes sur le côté.
- Laisser refroidir et mixer longuement jusqu'à obtenir une pâte fluide. Réserver.

Pour le glaçage chocolat noisette

- Faire fondre l'huile de pépin de raisin, le beurre de cacao et les pistoles de chocolat noir au bain-marie.
- Récupérer les 70 g de noisettes torréfiées réservées préalablement. Ensuite, les concasser.
- Ajouter les noisettes à la préparation.

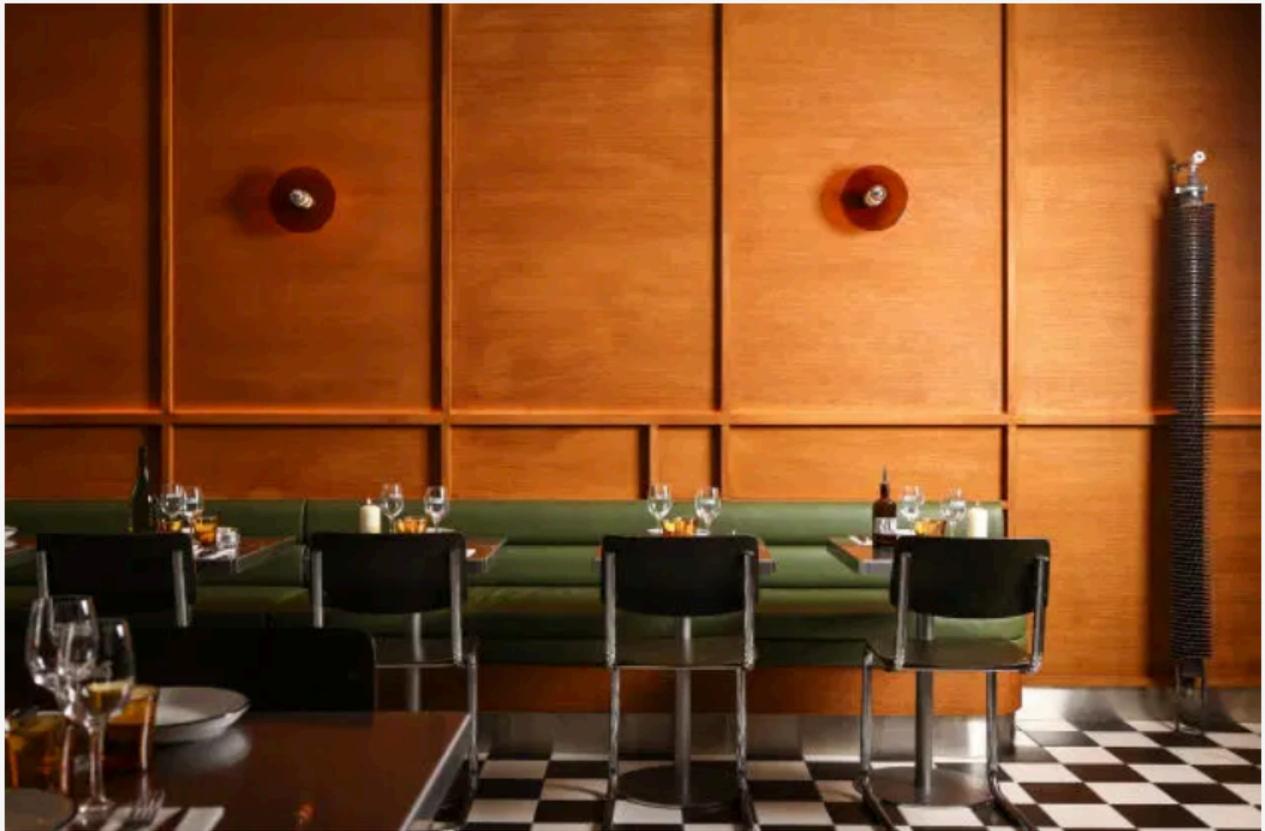
Dressage des rochers

- Sortir les 4 boules de glace des moules en silicone. A l'aide d'une fourchette ou d'un couteau, tremper chaque boule de glace deux fois dans le glaçage chocolat noisette. Il faut que chaque boule de glace soit bien recouverte.
- Débarrasser sur une grille.
- Remettre 30 minutes au congélateur pour que le glaçage durcisse. Ensuite, sortir les rochers et verser le pralin noisette dessus. Déguster !

*On recommande deux bonnes marques de glaces :

- La Belle Aude, parfum noisette pralinée, disponible dans certaines grandes surfaces comme Leclerc, Carrefour, Super U, Intermarché.

- L'Angély, parfum noisette, disponible dans les Franprix.



Fellows, 84, rue du faubourg Saint-Denis, Paris 10e. MAKI MANOUKIAN / MAKI MANOUKIAN

Fellows, 84, rue du faubourg Saint-Denis, Paris 10^e