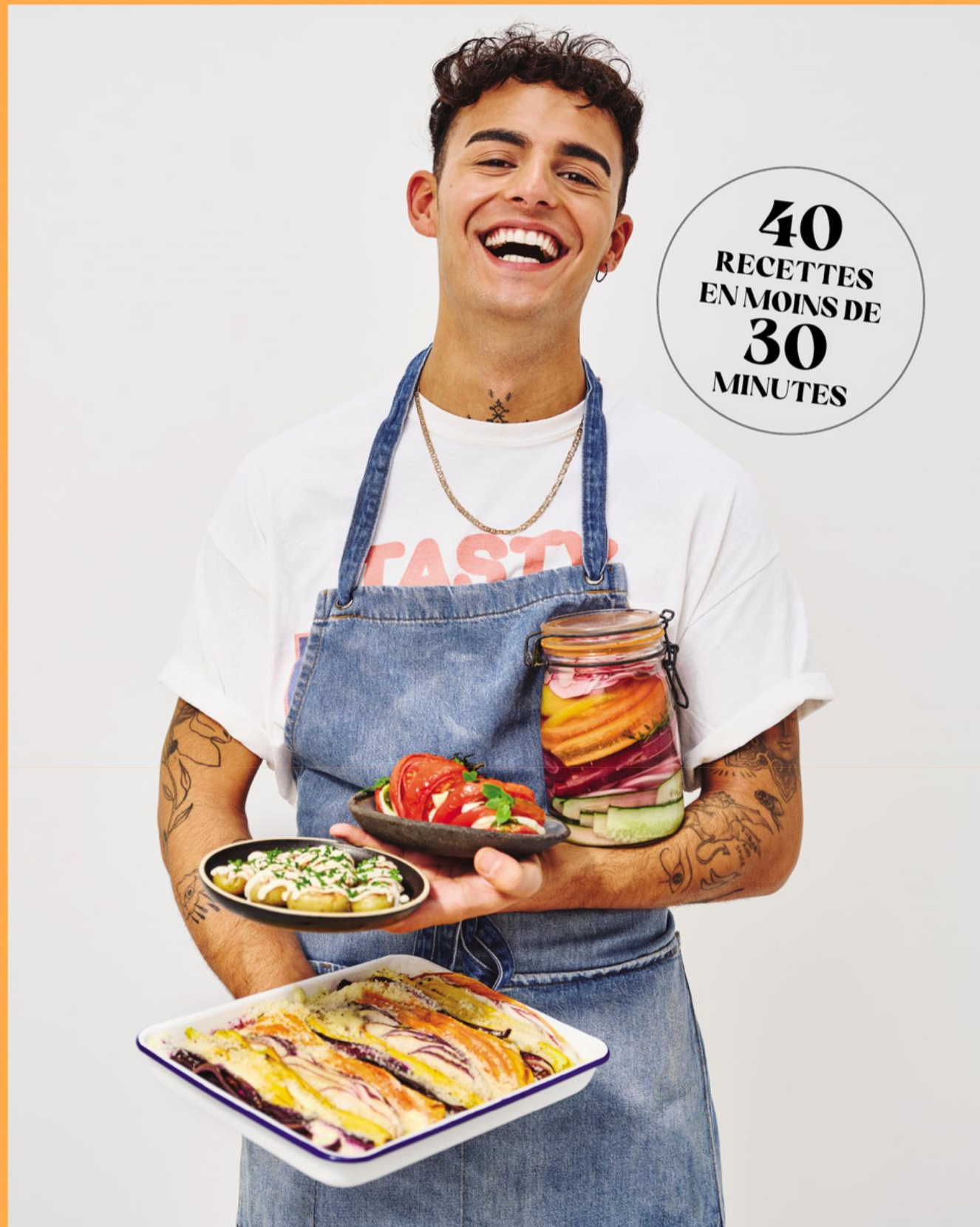


En cuisine avec **Diego Alary**



LE PREMIER LIVRE DU CHEF FRANÇAIS

LE PLUS SUIVI AU MONDE

SUR TikTok

Le chef Diego Alary, suivi par plus de 2,4 millions d'abonnés, sortira son premier livre "40 recettes en moins de 30 minutes" **le 17 novembre (Hachette Cuisine)**. Ce livre sera composé de 30 recettes inédites (*salmorejo comme à Seville, pizza calzone mortadelle, figue et bufala, ceviche de saint-jacques, agrumes et leche del tigre...*) pensées selon le temps que vous avez à y consacrer: **10, 20 ou 30 minutes**. Le Chef a également sélectionné 10 recettes issues de **ses hits TikTok** (le cordon bleu, 6,5 millions de vues, les noodles de boeuf, 18 millions de vues etc...).

Il y partagera également ses tutos faciles à réaliser (faire une pâte à pizza, monter une mayonnaise express sans fouet...)

Candidat de Top Chef 2020, Chef exécutif du restaurant de Jean Imbert et Pharrell Williams, ToShare à Saint Tropez en 2020, il crée son premier concept solo (Diego Alary x Wanderlust) pendant l'été 2021.

Il est aujourd'hui le chef français le plus suivi au monde sur TikTok avec plus de 2,4 millions d'abonnés et près de 51 millions de j'aime.



— En moins de 30 minutes

Raclette à l'espagnole version pata negra

4 PERSONNES

DIFFICILE

CUISSON : 20 MIN

Ingédients

600 g de petites pommes de terre style grenaille ou ratte
20 cornichons
2 oignons rouges
1 botte de persil plat
Le jus de ½ citron jaune
100 g de jambon espagnol Pata Negra (ou un autre jambon de qualité de ton choix) tranché finement
200 g de fromage à raclette de Savoie
6 branches de thym
4 feuilles de laurier
Huile d'olive
Sel et poivre

1. Porte une casserole d'eau à ébullition, ajoute le thym, le laurier ainsi qu'une grosse pincée de sel et planges-y les pommes de terre. Fais-les cuire pendant 20 min environ. Dès que tu peux y planter la pointe d'un couteau facilement, c'est qu'elles sont cuites. Débarrasse les pommes de terre sur une plaque et coupe les deux extrémités de chacune.
2. Mélange les cornichons taillés en dés, le demi-oignon rouge haché et les feuilles de persil ciselées, ajoute le jus de citron jaune ainsi qu'un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et du poivre, puis mélange bien et réserve à température ambiante le temps de préparer la fin de la recette.
3. Entoure chaque pomme de terre d'une tranche de jambon, puis dépose-les collées les unes aux autres dans une assiette.
4. Ajoute au-dessus des pommes de terre une couche de condiment aux cornichons.
5. Fais fondre le fromage à raclette comme tu le souhaites, à l'aide d'un appareil à raclette ou bien dans une casserole à feu doux et en remuant sans arrêt.
6. Verse le fromage fondu sur tes pommes de terre et déguste immédiatement !

En cuisine avec Diego Alary

97

— En moins de 10 minutes

Salade de sucrine grillée, tahini et pignons de pin

4 PERSONNES

INTERMÉDIAIRE

CUISSON : 5 MIN

Ingédients

4 salades sucrine
2 petites poignées de pignons de pin
Copeaux de parmigiano reggiano
Piment d'Espelette
Huile d'olive
Sel

Pour la sauce

200 g de fromage frais (ou de faisselle)
4 cuil. à café de tahini (crème de sésame)
4 cuil. à soupe d'huile de sésame
2 cuil. à soupe de sauce soja salée
Le jus de 2 citrons jaunes
Sel et poivre

Matériel

Mixeur

1. Commence par faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
2. Coupe les sucrines en deux sur la longueur, assaisonne-les de sel et fais-les poêler pendant quelques minutes d'un côté seulement jusqu'à obtenir une belle face colorée. Ajoute les pignons de pin pour les faire torréfier en même temps.
3. Pour réaliser ta sauce, verse dans un mixeur le fromage frais, la sauce tahini, l'huile de sésame, la sauce soja, le jus de citron, du sel et du poivre.
4. Mixe jusqu'à obtenir une sauce lisse.
5. Dépose les sucrines grillées dans les assiettes, verse la sauce par-dessus, dépose les pignons de pin et saupoudre de quelques copeaux de parmesan et de piment d'Espelette.

L'astuce de Diego

Ne fais pas griller trop longtemps la sucrine dans la poêle pour éviter qu'elle soit trop cuite et flétrie. Il faut que la sucrine soit bien croquante et juste cuite à cœur : il faut donc la snacker sur une seule face.

18

En cuisine avec Diego Alary



LES TUTOS DE DIEGO

POULET FRIT
AUX CORN-FLAKES

4,8 M VUES 4 PERSONNES

INTERMÉDIAIRE PRÉPA : 3 MIN CUISSON : 3 MIN

INGRÉDIENTS

12 AIGUILLETES DE POULET
LE ZESTE DE 2 CITRONS JAUNES NON TRAITÉS
LE ZESTE DE 1 CITRON VERT NON TRAITÉ
PAPRIKA EN POUDRE
HUILE DE FRITURE
SEL ET POIVRE

POUR LA PANURE

100 G DE FARINE
3 ŒUFS BATTUS
1 BOL DE CORN-FLAKES NON SUCRÉS
ÉCRASÉS GROSSIÈREMENT

POUR LA SAUCE

150 G DE MAYONNAISE (REGARDE P. 56)
4 CUIL. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
LE ZESTE ET LE JUS DE 2 CITRONS JAUNES NON TRAITÉS
3 PINCÉES DE PAPRIKA EN POUDRE
QUELQUES GOUTTES DE SAUCE PIQUANTE (QUE TU TROUVERAS DANS UNE ÉPICERIE ASIATIQUE)
1 CUIL. À SOUPE DE SAUCE SOJA SUCRÉE

MATÉRIEL

FRITEUSE (FACULTATIF)

L'astuce de Diego

Pour ajouter de la couleur et du goût, ajoute du paprika, de l'ail en semoule, des herbes séchées et du poivre dans la chapelure.

1

1. Écrase légèrement les corn-flakes. Fais chauffer une casserole d'huile de friture (si tu en as une, tu peux utiliser une friteuse et la régler à 190 °C).

2

2. Assaisonne les aiguillettes de poulet de sel, de poivre, de paprika et de zestes de citrons jaunes et vert.

3

3. Occupe-toi de la panure des aiguillettes de poulet : verse dans une assiette creuse la farine ; dans une deuxième assiette creuse, mets les œufs entiers battus ; dans une troisième assiette creuse, dépose les corn-flakes. Plonge les aiguillettes d'abord dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans les corn-flakes.

4

4. Fais frire les aiguillettes de poulet pané pendant 3 min dans l'huile chaude, puis débarrasse-les sur du papier absorbant. Mélange du sel et du paprika et saupoudre immédiatement les aiguillettes de ce mélange.

5

5. Réalise la sauce : verse la crème fraîche dans la mayonnaise, puis ajoute le zeste de citron, le paprika, la sauce piquante, la sauce soja sucrée et pour finir le jus de citron. Mélange bien au fouet. Il ne reste plus qu'à tremper aiguillettes de poulet panées dans la sauce, et le tour est joué !

En cuisine avec Diego Alary

117