Juillet 2022
Recette de la carte d'ALYA's by SW, la table estivale du chef Sylvestre Wahid

Produit : Aubergine

Quantité : Une aubergine pour 2 personnes

Choisir une belle aubergine de saison, la couper en deux puis strier la chair en carré. Badigeonner d'huile d'olive et d'épices zaatar puis laquer miso noir. Cuire en papillote pendant 30min à 180•C puis terminer la cuisson en snackant à la plancha, badigeonner de vierge de légumes*

*Vierge de légumes
20gr de courgette
20gr de tomate
20gr citron jaune
20gr de câpres

Tailler le tout en brunoise (1 à 2mm de côté) et tiédir dans une casserole avec 50gr l'huile d'olive.
Ajouter du Gomasio sur les aubergines (50gr de sésame torréfié et 10gr de fleur de sel) Et décorer l'assiette avec des pickles d'oignons rouges, des cébettes, radis, tomates cerise et salade d'herbes.

"Un voyage dans le présent, les Alpilles, la Provence, en passant par notre histoire et son ancrage profond dans des racines riches de saveurs et d'arômes." **- Sylvestre Wahid**

Informations :

C'est au pied des Alpilles, au sein de l'emblématique Auberge de Saint-Rémy, bâtisse du XVème siècle, que le Chef Sylvestre Wahid a établit ses quartiers d'été depuis le mois de Mai 2022.
Une table comme un voyage gustatif et sensoriel autour des épices et des meilleurs produits de saison : ALYA'S by SW. (dossier de presse ici)
Sont proposés des produits à partager, végétariens, au grill, au tandoor, de la mer et des douceurs sucrées comme la mangue fraîche comme un lassi.
Instagram : @alyasbysw
Site internet et réservations : https://alyas.restaurantsylvestre.com/

L'Auberge Saint-Rémy de Provence
Ouvert 7/7 de 18H à 23H
12 boulevard Mirabeau
13210 Saint-Rémy de Provence

78 euros par personne

Téléphone 04.90.94.12.94
Réservations : +33(0)6.61.34.04.00