

L'ÉPUISETTE

MARSEILLE

LES RECETTES ESTIVALES DE GUILLAUME SOURRIEU

UNE INSTITUTION

Véritable institution marseillaise, l'Épuisette propose une cuisine que son chef, Guillaume Sourrieu, aime définir comme intuitive et locale-maritime. Cela fait 24 ans que Guillaume est aux manettes de la cuisine et 22 ans qu'il est récompensé, chaque année, d'une étoile au Guide Michelin.



Lorsqu'il rejoint l'aventure, Guillaume a pour ambition de faire rayonner cet établissement en apportant un vent de fraîcheur sans oublier pour autant de rester authentique.

Bien conscient des enjeux environnementaux, il valorise depuis toujours les circuits court et propose une cuisine de saison de la mer à l'assiette.



GUIDE MICHELIN

Une étoile depuis 22 ans.

DEUX RECETTES DE SAISON

L'été arrivant à grands pas, Guillaume Sourrieu nous livre **deux recettes simples et gourmandes** qu'il aime préparer en cette saison.

Un **carpaccio de loup**, frais relevé d'une pointe d'acidité, et une **tarte aux herbes**, idéale pour un déjeuner ensoleillé. De quoi épater vos convives !



CARPACCIO DE LOUP



TARTE AUX HERBES





CARPACCIO DE LOUP

pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

290g de filet de Loup

Rémoulade de crabe

300g de crabe

1/2 L de mayonnaise

1 échalote

1 botte de ciboulette

Ras El Hanout

Jus et zeste d'1 citron vert

Vinaigrette aux herbes

20cl d'huile d'olive

Jus d'1 citron vert

Sel & poivre

1 échalote

1 branche de persil

1 concombre

PRÉPARATION

Coupez le filet de Loup en fines lamelles et réservez-le au frais.

Ajoutez la mayonnaise et le jus de citron au crabe préalablement décortiqué et émietté. Ciselez l'échalote et ajoutez-la au mélange avec la ciboulette et le Ras El Hanout. Réservez au frais.

Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron.

Ciselez l'échalote et le persil puis ajoutez-les à la préparation. Découpez finement le concombre et incorporez-le au mélange. Assaisonnez de sel et poivre.

Dans un cercle, disposez une couche de remoulade de crabe, recouvrir de lamelles de loup et assaisonner de vinaigrette aux herbes. Servir frais.

"Pour le dressage j'aime ajouter des herbes fraîches, une pincée de sumac et quelques olives concassées."



TARTE AUX HERBES

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte brisée

300g de farine
150g de beurre
1/2 cuillère à café de sel
5cl d'eau tiède
1 jaune d'oeuf

Appareil aux herbes

4 Brousses du Rove (180g)
1 noix de beurre (cuisson)
1 échalote
20cl de crème
10cl de lait
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
1/2 botte de thym
1/2 botte de romarin
1/2 botte de ciboulette
1/2 botte de persil
1/2 botte de coriandre
1/2 botte d'aneth

PRÉPARATION

Pâte brisée

Mélangez la farine et le sel. Ajoutez le beurre pommade. Ajoutez l'eau et le jaune d'oeuf puis pétrir et former un pâton.

Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre moule à tarte. Piquez le fond. Faites cuire à blanc 5 minutes à 150°.

Appareil aux herbes

Ciselez l'échalote et la faire suer avec une noix de beurre. Faites chauffer la crème et le lait et laissez infuser le thym et le romarin.

Dans un autre récipient, mélangez la brousse, les oeufs et le jaune. Ciselez finement les différentes herbes et mélangez le tout. Filtrez le lait et la crème sur ce mélange et déposez dans votre fond de tarte.

Faites cuire votre tarte à 180 degrés 18 à 20minutes. Servir tiède.

