OTTO, LE TRAITEUR HYBRIDE ET FESTIF, INVITE LA CHEFFE-PÂTISSIÈRE ANDREA SHAM À CUISINER TOUT L'ÉTÉ

OTTO CATERING, le traiteur nouvelle génération, hybride et festif, a décidé de s'associer à une figure montante de la scène sucrée : l'artiste et cheffe-pâtissière itinérante Andrea Sham. Le temps d'un été, Andrea va mettre toute sa créativité, son sens de l'esthétisme et du bon goût au service de ce traiteur pas comme les autres. À la carte : des recettes inédites à disposition uniquement des (futurs) clients OTTO.

Créé en 2019, OTTO a pour ambition de proposer une nouvelle vision du traiteur. À la tête de ce projet, un entrepreneur passionné, Jonathan Vigreux. Après des années passées dans l'événementiel et la gestion de son label de musique électronique, Jonathan a eu envie de lancer un service de traiteur qui vit dans son époque, en collaborant notamment avec des personnalités et des univers qu'il affectionne et l'inspire. Pari réussi, car aujourd'hui OTTO a su fidéliser de nombreuses maisons emblématiques dans le secteur du luxe, de la mode et de la beauté, comme la Maison Alaïa, Loewe, Kenzo, Louis Vuitton ou encore Lacoste...

En cuisine, c'est le chef californien Brent Robinson qui imagine, innove et crée au quotidien avec ses équipes. Il a commencé sa carrière en 2001 en Californie, en faisant ses armes dans plusieurs restaurants étoilés au Guide Michelin. C'est en 2018, qu'il arrive en France et prend les commandes d'Early June et Flesh. Aujourd'hui, dans les cuisines d'OTTO, le seul mot d'ordre est l'ouverture au monde, ainsi chacun y apporte sa culture, son expérience et ses idées. Les influences varient naturellement de la cuisine californienne, à la sri-lankaise, en passant par le Japon et bien évidemment la France. Et cela, afin d'offrir des créations de saison, colorées, épicées, healthy et gourmandes.

Toujours dans l'optique de se réinventer, OTTO et Brent ouvrent leur cuisine à un chef différent chaque saison pour créer un menu collaboratif à quatre mains. Et pour cela, le traiteur sait s'entourer de talents prometteurs et en vogue. Ainsi, la cheffe autrichienne Lisa Machian (Chez Martin, Early June, Le Bal café ...) ou encore, le chef berlinois Hayk Seirig (Bar25, Katerschmaus ...) ont travaillé avec le traiteur. La prochaine à relever le défi est Andrea Sham. "La collaboration avec Andrea s'est faite naturellement, car on se connaissait d'avant. Elle a un univers bien à elle que j'adore. Déjà bien connue pour ses créations sucrées, j'ai voulu aller encore plus loin avec elle, et lui confier également la partie salée. Comme à notre habitude, on aime prendre le contre-pied chez OTTO, ce qui

nous permet d’avoir des choses uniques à proposer à nos clients !” confie Jonathan Vigreux.

Histoire de mettre l’eau à la bouche, la recette de la challah vegan d’Andrea

Pour deux challah :
- 295 ml d'eau à température ambiante
- 10g de levure
- 65g de sucre
- 75ml d'huile neutre
- 0,625 kg de farine T55
- 15g de sel

Dans le bol mélangeur, mélanger l'eau, la levure et le sucre. Laisser reposer 3 minutes. Ajouter l'huile et mélanger. Puis la farine et le sel. Mélanger rapidement afin que la farine soit incorporée dans la pâte. Couvrir avec un film plastique ou torchon et laisser reposer 10 minutes. Pétrir la pâte (avec le crochet d'un robot si possible) pendant 7 minutes à vitesse moyenne/lente. Une fois que la pâte est travaillée, verser une cuillère à café d'huile neutre dans le bol et enrober toute la boule de pâte. Filmer et laisser reposer environ 2h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préparer le liquide de badigeonnage. Mélanger le sirop d'agave (ou sucre, ou confiture) avec un peu de lait végétal. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit dissous.
Verser la pâte sur un plan de travail et la diviser en deux grandes boules. La challah peut se faire en 4, 5, 6, 7 branches, à votre convenance.
Une fois vos challah terminées, les badigeonner avec la préparation sucre / lait. Déposer les challah dans un four éteint et les laisser lever pendant 1h30 / 2h.
Retirer les challah du four et préchauffer à 180°c. Enfourner pendant 30 minutes environ. Sortir les challah 10 minutes avant la fin de la cuisson pour les badigeonner à nouveau, elles seront plus brillantes.

Pour accompagner le challah, Brent propose une recette de beurre maison à la fraise.

Pour un 200 g de beurre :
200 ml de crème liquide
2 pincées de sel
2 pincées de sucre
Entre 10 et 30 cl de purée de fraise
50 g de fraises fraîches
Deux pincées de fleurs de sureau

Mélanger dans un robot mixeur la crème liquide pendant 10 minutes, jusqu'à séparation du liquide et formation du beurre.
Ajouter au beurre un peu de purée de fraises et les fraises fraîches, mélanger 3 minutes dans le robot en y ajoutant deux pincées de sel et deux pincées de sucre.
Avec une spatule, étaler le beurre sur une feuille de cellophane, parsemer la pâte de fleurs de sureau et rouler pour obtenir un boudin.
Sceller ce boudin et garder-le au frais avant de l'utiliser avec la challah.