

LE 18 JANVIER

BAZURTO REÇOIT LES LANDES

On tient déjà le rendez-vous immanquable de ce début d'année: le 18 janvier, **Juan Arbelaez** et **Julien Duboué** donnent rendez-vous chez Bazurto pour un dîner quatre mains exceptionnel.

Amis à la vie comme en cuisine, les trublions **Juan Arbelaez** (made in Colombia) et **Julien Duboué** (un pur produit des Landes) ont imaginé ensemble un voyage de saveurs unique à la croisée des chemins et de leurs origines. Extraits choisis: ceviche de chicharrón, arepas au canard confit, cassoulet colombien ou encore mystérieux dessert Paris-Bogota... Que gusto!

Et pour assurer l'ambiance loca locale: décorations de rigueur, musique latine live, ponchos, bérets basques et mochillas... Que chevere!



BON À SAVOIR

Menu dégustation quatre mains

Au prix de 68€ par personne

Réservation conseillée

Adresse

5 Rue de l'Ancienne Comédie,
75006 Paris

bazurtorestaurant.com
+33 1 43 20 92 22

Contact presse

Capucine Perrissin-Fabert
cperrissin@eleni-group.com
0782643250

Bazurto

DÎNER 4 MAINS

**JUAN ARBELAEZ
& JULIEN DUBOUÉ**

LES ENTRÉES À PARTAGER

Ceviche de chicharrón

Ceviche de retour de pêche
au kiwi landais

Empanadas de foie gras, patate douce,
oseille et citron vert

Arepas au canard confit
et piment d'Espelette

Risotto de maïs landais,
truffe et pop corn

Taloa au chorizo colombien

AGUARDIENTE GLACIALE

LES PLATS À PARTAGER

Maigre basque en persillade,
vierge de légumes de Duboué

Croupions au poivre vert de Putumayo

Salade au feu de bois lando-colombienne
au magret fumé

Cassoulet colombien

Cou farci au feu de bois, taro crispy,
oignons et coriandre

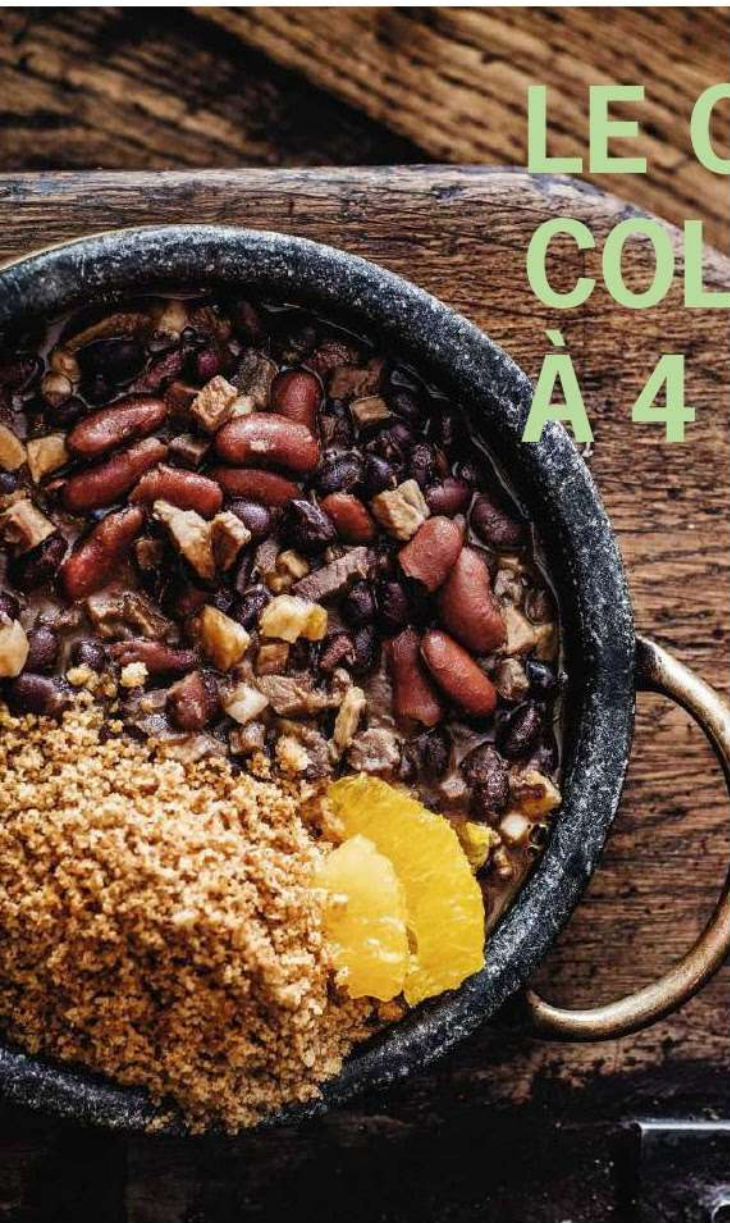
DESSERTS

Passion

Paris Bogota

**PSSST : LA DEUXIÈME BONNE NOUVELLE,
C'EST QUE LE MATCH RETOUR SE JOUE DÈS LE LENDEMAIN
CHEZ BOULOM VERSION BUFFET DE FOLIE !**

LE CASSOULET COLOMBIEN À 4 MAINS



INGRÉDIENTS



- 100g de haricots rouges
- 200g de haricots noirs
- 100g d'oignons
- 1 c. à s. d'ail frais
- 1 cuisse de confit de canard fermier des Landes
- 50g de carottes
- 75g de magret de canard fumé
- 100g de poitrine fumée
- 100g de graisse de canard
- Le zeste d'1/2 orange
- Piment d'Espelette
- 2 tours de moulin à poivre
- 1,5 c. à s. de concentré de tomate
- 1/2 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 pincées de piment d'Espelette en poudre
- 1 couenne de jambon de Bayonne

Dressage

- 100gr de farofa (chapelure de manioc, à défaut, de la chapelure de pain)
- 1 orange

Cuisson des haricots

La veille, mettez les haricots rouges et noirs à tremper dans 8 fois leur volume d'eau.

Le jour même, ciselez les oignons et émincez l'ail. Taillez en brunoise la cuisse de canard désossée, les carottes, le magret de canard fumé et la poitrine fumée. Faites revenir le tout dans une grande sauteuse à feu doux avec la graisse de canard, le zeste d'orange, un peu de piment d'Espelette et le poivre.

Au bout de 15 min de cuisson, ajoutez les haricots rouges et noirs égouttés, puis le concentré de tomate, le 1/2 bouquet garni, le cube de bouillon de volaille et la couenne de jambon avant de recouvrir le tout d'eau.

Faites cuire l'ensemble, à feu doux et à découvert, pendant 1h30. Après 1h de cuisson, salez à votre convenance.

Lorsque les haricots sont fondants, retirez du feu.

Dressage

Dans une poêle, faites torrifier la farofa (ou la chapelure) avec une noix de beurre pendant 5 min à feu doux.

Taillez l'orange en suprêmes.

Accompagnez le cassoulet colombien d'un peu de cette chapelure torrifiée et de quelques suprêmes d'orange.



JUAN ARBELAEZ X JULIEN DUBOUÉ