

# Bavarois de mascarpone,



Croustillant de lieu jaune  
et vieux balsamique,  
cacahuètes caramélisées au café

## LE CHEF

**Gaël Orioux, 37 ans, chef-proprétaire  
du restaurant Chez Auguste à Paris**

Après s'être formé dans des établissements renommés, chez Paul Bocuse, Lucas Carton, Taillevent, Le Cinq et Le Meurice où il fut le second de Yannick Alléno, Gaël Orioux décide, en janvier 2005, de se mettre à son compte. Son objectif : offrir une cuisine gastronomique réalisée avec des produits de qualité, à prix abordables et dans une ambiance décontractée. Chez Auguste, dans son petit restaurant de 25 places, situé en plein coeur du 7<sup>ème</sup> arrondissement, il séduit ainsi en toute simplicité - sans sommelier ni voiturier - une clientèle française et internationale de hauts fonctionnaires et d'hommes d'affaires. Les secrets de son succès : être toujours proche de ses clients et leur proposer la cuisine qu'ils aiment, une cuisine authentique de la plus classique à la plus créative.

- ◆ 2 filets de 100 g de Lieu jaune désarêté
- ◆ 4 feuilles de Brick
- ◆ 200 g de Mascarpone GALBANI
- ◆ 1 feuille de Gélatine
- ◆ PM Vinaigre balsamique de Modena Leonardi 12 ans d'âge
- ◆ 50 g de Cacahuètes salées
- ◆ 40 g de Sucre en poudre
- ◆ 1 pincée de Café finement moulu

### Le bavarois de mascarpone

Faire fondre le Mascarpone GALBANI. Saler. Poivrer. Ajouter la feuille de gélatine. Réserver au frais. Battre au fouet jusqu'à ce que l'appareil devienne lisse et onctueux.

### Le pralin de cacahuètes au café

Faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une coloration brune. Ajouter les cacahuètes salées et la poudre de café. Débarrasser sur une plaque. Après refroidissement, hacher finement.

### Les papillotes de croustillants de lieu jaune

Découper chaque filet de lieu en 4 bandes de 25 g. Découper les feuilles de brick en 4. Rouler chaque bande de lieu dans 1/4 de feuille de brick. Fermer par un cure-dent en bois. Faire frire pendant 10 à 15 secondes dans de l'huile chauffée à 180°C.

### Dressage

Sur chaque assiette, déposer 2 croustillants de lieu jaune. Ajouter une quenelle de bavarois de mascarpone. La saupoudrer de pralin de cacahuètes au café. Déposer à côté, une goutte de vinaigre balsamique.

## LE MASCARPONE GALBANI ET LA RECETTE

Pour cette recette salée, d'esprit «tapas», à servir au moment de l'apéritif, Gaël s'est inspiré du tiramisu parfumé au café. Le mascarpone est donc au centre de sa recette. Gaël a sélectionné le Mascarpone GALBANI pour sa saveur de tradition italienne qui se marie parfaitement avec le café et le vinaigre balsamique. Le Mascarpone GALBANI lui permet également de réaliser des quenelles de bavarois à la fois bien lisses, fermes et onctueuses au palais. Ce produit se développe en effet très bien au cours du foisonnement sans former ni grumeaux ou autres irrégularités. Résultat : l'onctuosité de la quenelle de bavarois au mascarpone et la crouillance du pralin de cacahuète au café saupoudré dessus sont en totale harmonie avec le moelleux du lieu jaune (qui remplace le biscuit) et le craquant de la feuille de brick qui l'entoure.

