



CHEF JÉSUS, CUISINIER ET ANIMATEUR RADIO

Avec un nom pareil, on lui donnerait le bon Dieu sans confession, et on aurait raison. Ses ateliers cuisines sont toujours conviviaux et innovants, et chaque matin, ses émissions, sur France Bleu Gironde, un régal !

■ Cuis'in. 107, rue Pelleport, Bordeaux. Tél. : 06 99 96 25 06. www.cuisin-lesateliers.com

✓ **Sa recette : cassolettes de Saint-Jacques aux poires et aux raisins (pour 5 pers.)** 20 Saint-Jacques • 2 poires • 20 grains de raisins frais • 100 g de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de fumet de poisson en poudre.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème fraîche et le fumet de poisson. Stoppez la cuisson et déposez dans 5 cassolettes allant au four. Dans un fond de beurre, faites rôtir les poires découpées en lamelles d'1/2 cm. Ajoutez-les avec les raisins au mélange crème fumet. Dans une poêle, mettez à dorer les Saint-Jacques puis répartissez-les dans les cassolettes. Enfournez-les 10 mn à 180 °C (th. 6). Servez chaud.

✓ **Ses astuces** « Afin que le beurre ne brûle pas, je le mélange à de l'huile dans une poêle froide, à feu très doux. Quand il mousse, je pose les Saint-Jacques dans le sens des aiguilles d'une montre : une fois cuites, je les retire dans cet ordre pour une cuisson identique. »

✓ **Ses adresses** « Pour les poissons, je file aux Délices de la mer (Marché des Capucins, place des Capucins, Bordeaux. Tél. : 05 56 20 18 95) ; le choix est de qualité et les patrons souriants. Pour une bûche extra, je fais confiance à David Capy de La Chocolaterie de Bordeaux (7, rue Michel-Montaigne, Bordeaux. Tél. : 05 56 81 47 65). »



VIRGINIE MUSTEL, CHEF DE LA SALLE À MANGER DES CHARTRONS

Dans son resto, Virginie reçoit comme à la maison. La patronne sait y faire et les hôtes en redemandent !

■ 18, rue Saint-Joseph, Bordeaux. Tél. : 06 10 01 18 77. la-salle-a-manger-des-chartrons.bypf.mobi

✓ **Sa recette : figues rôties au miel (pour 5 pers.)**

10 figues fraîches • 2 cuil. à soupe de miel • 2 cuil. à café d'huile de mandarine • 1 cuil. à café de 4 épices • 2 chèvre frais • 1 cuil. à soupe de noisettes grillées • 20 g de beurre salé • sel de Maldon. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Dans un saladier, mélangez le chèvre frais avec 1 cuil. à café de sel et l'huile de mandarine et laissez reposer le temps du reste de la préparation. Mettez les figues sur un plat allant au four, versez du miel au cœur de chacune puis saupoudrez de 4 épices. Ajoutez le beurre salé dans le plat, enfournez 8 mn. Disposez le chèvre frais à l'aide d'un emporte-pièce rond dans chaque assiette, puis posez deux figues dessus, arrosez du jus de cuisson et parsemez de noisettes grillées salées au sel de Maldon.

✓ **Son astuce** : « Utilisez du sel Maldon : des flocons de sel de mer croquants et fondants à écraser entre les doigts. Une merveille. »

✓ **Ses adresses** « Chez Oliviers & Co (29, rue des Remparts, Bordeaux. Tél. : 05 56 52 12 56. www.oliviers-co.com), je déniche toujours de délicieuses huiles d'olive de toutes provenances, mais également un surprenant balsamique à la figue... Pour un plateau de fromages de qualité mêlant tome des Pyrénées, saint-nectaire et comté, je suis les conseils de Karine (Karine fromages fins, Marché des Chartons, 2, rue Sicard, Bordeaux et Marché des Capucins, place des Capucins, Bordeaux. Tél. : 06 22 61 08 70). Quant à mon sel Maldon, je le trouve à L'atelier des Chefs (25, rue Judaique, Bordeaux. Tél. : 05 56 00 72 70. www.atelierdeschefs.fr). »