



## Crème d'avocat au gingembre

Préparation: 10 minutes  
Cuisson: aucune  
Coût: environ 3 fr. par personne

Pour 4 personnes

• 4 avocats mûrs à point  
• 2 dl de lait • 1 dl de crème à 25% de matière grasse • 2 jus de citron vert • 3 c. s. de sucre • 4 c. s. de lamelles de gingembre confit

// Prélever la chair de l'avocat et la disposer dans un mixeur.  
// Ajouter le lait, la crème, le sucre et le jus de citron vert.

// Mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse.  
// Servir comme dessert dans des coupelles avec des lamelles de gingembre confit en décoration.

### L'ASTUCE

Le gingembre confit des îles Fidji est un must. On peut le commander auprès du Monde des Epices à Payerne, [www.poire.ch](http://www.poire.ch). A défaut, utiliser un gingembre confit disponible en grandes surfaces.



## Tiramisu pomme-cannelle

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 15 minutes  
Coût: environ 4 fr. par personne

### Pour 4 personnes

• 8 biscuits à la cuillère  
• 5 cl d'alcool de pomme

### Pour la crème

• 3 œufs • 4 c. s. de sucre  
• 400 g de mascarpone

### Pour les pommes

• 2 pommes type golden • 2 c. s. de sucre • 1 bâton de cannelle

// Eplucher les pommes. Enlever les cœurs et les queues. Débiter en petits morceaux. Faire compoter 15 minutes avec le sucre, un peu d'eau et

le bâton de cannelle. Oter le bâton de cannelle. Réduire en purée et laisser refroidir.

// Emietter les biscuits à la cuillère et les disposer au fond de quatre verrines. Arroser d'alcool de pomme.

// Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et faire mousser. Intégrer le mascarpone. Bien mélanger. Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Intégrer délicatement à la masse au mascarpone.

// Dresser la purée de pommes sur les biscuits à la cuillère. Recouvrir de crème au mascarpone. Réfrigérer 6 heures avant de déguster avec un peu de cannelle en poudre en décoration.

### EN EXCLUSIVITÉ

**Gault & Millau**

Par Knut Schwander

## Epicentre gastronomique

**13/20** La petite ville de Charmey continue à se profiler en epicentre gastronomique. Alexandra Müller et Julien Knipper ont réussi à faire de l'Etoile une vraie étape gourmande. Hors saison, on préfère installer les dîneurs dans le café, cosy et boisé plutôt qu'au restaurant. Une ventilation superperformante permet néanmoins de déguster des mets fins à côté d'une table qui a opté pour la fondue. Le foie gras poêlé est saisi à vif, sa croûte est idéale. L'intérieur aurait mérité une minute de cuisson en moins. Il est servi avec un superbe bouillon aux épices. L'œuf mollet aux morilles et asperges est également exemplaire. Les suprêmes de caille sur purée de céleri et sauce à la truffe qui suivent sont vraiment exquis. Le bar est accompagné de rhubarbe et de concombre farci, ce qui ne manque pas d'être original... Et le tendre filet de veau sur sa purée de brocolis se pare de morilles divines et d'asperges gratinées. Les fromages et les desserts sont un cran en dessous.

### // L'ÉTOILE RESTAURANT NOVA

Rue du Centre 21  
1637 Charmey  
Tél. 026 927 50 50  
[www.etoile.ch](http://www.etoile.ch)

**Fermé le lundi**  
Menus de midi de 20 à 50 fr.  
Menus du soir de 86 à 116 fr.  
A la carte de 56 à 80 fr.

### PHOTOS!

Retrouvez photos, menus et infos des établissements sur [www.illustrer.ch](http://www.illustrer.ch)

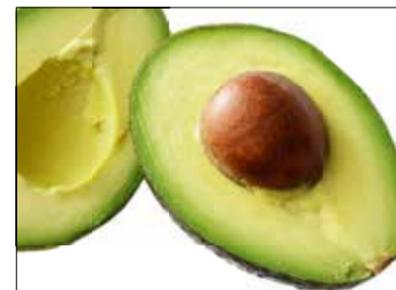
## SAVEURS La gastronomie nikkei débarque à Genève

Récemment, la chaîne française TF1 a publié un documentaire sur la montée en puissance de la gastronomie péruvienne dans le monde, avec pour titre: «Le Pérou va-t-il détrôner la France?» La Suisse n'est pas en reste, surtout Genève qui assiste à un florilège d'ouvertures d'adresses péruviennes.

La dernière en date, Le Kampai, propose une cuisine nikkei savoureuse et légère (fusion nippon-péruvienne). Cette cuisine trouve son origine dans l'arrivée du premier flux de migrants nippons au Pérou en 1899. Leurs ingrédients fétiches, tels que le miso, le wasabi, le shoyu, le sésame, la bonite séchée, le poisson cru, ont apporté

une touche japonisante, notamment aux fameux ceviches et tiraditos péruviens. Le Kampai (qui signifie santé en japonais) propose également des cocktails aux accents nikkei et une très jolie carte de vins suisses.

Kampai, rue de Monthoux 25, 1201 Genève.  
022 900 18 96,  
[www.kampai.ch](http://www.kampai.ch)



les produits de qualité  
se trouvent chez

**ALIGRO**

le marché gastronomique ouvert à tous

★★★★★