



ESPAI SUCRE Dans ce temple des douceurs, le pâtissier Jordi Butrón sert des menus sucrés. Sa soupe de verveine à la pomme verte et au fenouil ne séduit pas que les amateurs de desserts.

ESPAI SUCRE

Soupe de verveine avec pomme verte et fenouil

Sopa de maría luisa con manzana verde e hinojo

Pour 6 personnes

SOUPE

- 3 feuilles de gélatine
- 1 l d'eau
- 110 g de sucre
- 3 brins de mélisse citronnée
- 1 sachet de verveine odorante

TRANCHES AUX POMMES ET AU MIEL

- 2 feuilles de gélatine
- 200 g de compote de pommes en boîte
- 1 cs de miel

GARNITURE

- 100 g de fenouil
- 1 dl d'eau
- 2 cs de sucre
- 1 cs d'anisette p. ex. Marie Brizard
- 1 pomme verte p. ex. granny smith
- 1 cs de jus de citron vert

1 Soupe: faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Faire bouillir l'eau avec le sucre et la mélisse. Eloigner du feu. Dissoudre la gélatine dans le liquide chaud. Ajouter le sachet de verveine et laisser infuser 15 min. Retirer la mélisse et le sachet. Laisser refroidir, puis réserver 4 h au réfrigérateur.

2 Tranches: faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Porter la moitié de la compote à ébullition, ajouter le miel, puis éloigner du feu. Dissoudre la gélatine dans la compote chaude. Incorporer soigneusement le reste de la compote. Verser dans un moule rectangulaire et laisser refroidir. Placer ensuite au réfrigérateur durant 4 h jusqu'à ce que la préparation fige. La découper en rectangles moyens.

3 Garniture: couper le fenouil en petits dés, les faire cuire 2 min à l'eau bouillante. Ajouter le sucre, faire mijoter brièvement, puis laisser refroidir. Parfumer à l'anisette. Laisser reposer 30 min au frais. Couper la pomme en dés, mélanger avec le jus de citron et laisser également reposer au frais.

4 Dresser les tranches aux pommes et au miel dans des assiettes creuses. Entourer de dés de pomme et de fenouil. Brasser la soupe de verveine froide afin de la liquéfier. La verser lentement dans les assiettes.

CONSEIL A l'Espai Sucre, cette soupe est servie avec une glace au yogourt poivrée et une crème de citron vert.

Préparation: env. 30 min; **réfrigération:** 4 h
Par personne, env. 2 g de protéines, 1 g de lipides, 35 g de glucides, 650 kJ / 150 kcal

surprendront même Oriol ondulant des hanches devant le fourneau, comme s'il participait à une fête organisée à la sortie du travail.

LES BOUCHES PÉTILLENENT CHEZ JORDI BUTRÓN

Vers midi et demi, quand des effluves de Javel flottent dans l'air du Santa Maria et que l'enregistreur à cassettes diffuse de la pop irlandaise qui se mêle au crépitement du pétrin mécanique, on peine à imaginer la frénésie qui s'emparera de ces lieux le soir. Des créatifs de tout poil viennent y avaler un hamburger après le travail, des noctambules y dégustent un tatak de bœuf aux champignons avant de se rendre en boîte, les gourmands y savourent un Dracula, dessert prisé qui explose dans la bouche comme un bonbon effervescent que les enfants achètent au kiosque avec leur argent de poche.

A l'Espai Sucre voisin, dont la moitié de la clientèle est étrangère, l'ambiance est plus calme et plus chic. Les mets de Jordi Butrón n'en titillent pas moins les sens et les papilles par des associations et des textures inaccoutumées, à l'instar du biscuit doux accompagnant du manchego chaud ou de la gelée de thym servie avec du sorbet ananas. «Les mets qui marient différentes notes et mettent certains goûts en exergue me plaisent», affirme le pâtissier, qui trouve par exemple les brownies lassants, parce qu'il sont simplement doux et pâteux. «Il faut les accompagner de quelque chose de froid et de croustillant.» Jordi Butrón voyage beaucoup et se constitue une «bibliothèque des saveurs», comme il la nomme. Il ne veut pas parler d'inspiration, son approche de l'art culinaire est pragmatique: «Je crois au travail, pas à l'inspiration.»

saison.ch

Nous abonné(e)s trouveront d'autres recettes de Barcelone en exclusivité sous www.saison.ch