

elisabethscotto.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Stéphane Jégo : le citron noir ou l'éloge de la lenteur

Outre qu'il est un **chef** talentueux, **Stéphane Jégo** est aussi un infatigable chercheur. L'homme passe son temps à inventer toutes sortes de folies comestibles qu'il utilise ensuite dans sa cuisine. Mais cette fois, il a aussi pensé aux autres, à ses collègues bien sûr, mais aussi à vous et moi : il vendra sa création sur son site et dans quelques boutiques choisies.

Parmi les préparations qu'il utilise au quotidien et que vous allez apercevoir dans les images du déjeuner où j'ai été invitée, citons :

- Le Maritime breton : bouillon de crevettes séché et déshydraté.
- Le Sable maraîcher : persil, amandes, chapelure.
- La Terre brûlée : oignons grillés, noisettes, laurier, origan, romarin.
- Le Citron-picon : réduction jus de citron noir-picon.

Sa dernière création en date ?

Un citron d'une belle couleur uniformément noire. C'est tout simple, il faut « *des citrons bio corses (j'ai essayé des citrons du Sud de la France et des italiens, mais ça ne marchait pas aussi bien !), du sucre, de l'eau et du temps, beaucoup de temps : 10 jours de cuisson à une température constante, entre 70 et 80°* ». C'est cette lenteur qui transforme le citron : il devient noir, extrêmement tendre, totalement comestible et son jus est une formidable base pour d'autres créations. Cette « évolution de la matière » est tout ce qui intéresse **Stéphane Jégo**, lui qui ne rêve que de « *créer des choses qui n'existent pas* ». Et ce citron noir n'a rien à voir avec le citron noir iranien, que l'on peut râper comme une épice ou laisser réhydrater dans un plat mijoté, au goût légèrement métallique, amer et acidulé. Celui-ci est « doux » (je n'ai pas dit sucré !), toutes les saveurs du citron sont présentes, mais amertume et acidité sont gommées au profit d'une exceptionnelle concentration de goûts et d'une puissance incomparable.

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Stéphane Jégo nous raconte son citron noir

iframe : redir.opoint.com

Déjeuner 100% citron noir

Tous les plats dégustés, de l'entrée au dessert contenaient du citron noir, qui leur apportait douceur ou puissance, selon les ingrédients qu'il mettait en valeur : puissance avec les produits de la mer et douceur avec le ris de veau ou la crème catalane. Comme une mise en valeur de l'ingrédient qu'il sert.

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Lard, sarrasin, citron noir, soupe de poisson

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Elisabeth Scotto

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Elisabeth Scotto

Compression de céleri, caille / Céleri poché au four

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ventrèche,

fèves,

maritime

breton



Asperges grillées, picon-citron et terre brûlée

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Raie

laquée,

sable

marâcher

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ris de veau, courgette, maritime breton

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Elisabeth Scotto

Crème catalane au citron noir, noisettes

Stéphane Jégo
Restaurant L'Ami Jean
27 rue Malar
75007 Paris

elisabethscotto.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Téléphone: +33 1 47 05 86 89
contact@lamijean.fr