



com • forward

LE PARFUM / LA RÉSIDENCE  
July 17, 2015 (NO. 1445)

**Infos exclusives**

**Raphaël Enthoven et Maud Fontenoy**  
Ils se déchirent pour la garde de leur bébé

N° 1445 / Du 17 au 23 juillet 2015

# Voici

**Louane**  
Scoop!  
Son coup de foudre pour Benjamin

**Gwyneth Paltrow**  
Avec Brad, elle se lâche (enfin!)

**Vanessa Paradis**  
En vacances elle oublie tout!  
Après sa rupture douloureuse avec Benjamin Biolay, la chanteuse est partie se ressourcer en Grèce.

Notre cahier spécial été  
100% sexy  
100% plage

M 04712 - 1445 - F: 1,60 €

# Vivaneau aux kumquats du Parfum

Un plat de fusion food aux délicates saveurs vietnamiennes.



## LA RECETTE

**POUR 1 PERSONNE** 180 g de filets de vivaneau rouge • 50 g de fleurs de bananier • 10 g de tomates cerises • 100 g de kumquat • 30 g de sucre • 2 œufs • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée d'origan • 10 g d'échalotes • 3 g de sel • 2 g de poivre.

**Laisser mariner** une dizaine de minutes les filets de vivaneau dans de l'huile d'olive en y ajoutant un peu de sel et de poivre.

**Découper** les fleurs de bananier en très fines lamelles et couper les tomates cerises en quatre. Ajouter les 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et de vinaigre de vin rouge. Ensuite, ajouter le sel, le poivre, l'origan et les échalotes préalablement hachées.

**Faire** une réduction avec le jus des kumquats et le sucre. Garder quelques tranches d'écorce de kumquat pour les ajouter à la salade de fleurs de bananier. Battre 2 jaunes d'œufs dans une casserole sur feu doux et y

incorporer lentement la réduction de kumquat. Lorsque le mélange devient homogène, ajouter le beurre en morceaux. Continuer à battre le tout jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

**Faire cuire** le vivaneau dans une poêle à feu moyen et présenter les filets au milieu de l'assiette.

**Placer** la salade de fleurs sur le vivaneau et verser le sabayon de kumquat autour.

Le plat peut alors être décoré avec une tuile au poivre et à l'origan en utilisant les blancs d'œufs et 128 g de farine (optionnel).

**Temps de préparation: 1 h.**

**Prix par personne: €.**

**Niveau de faisabilité: facile.**

## L'ADRESSE

C'est de la Rivière des Parfums qui traverse Hué, au Vietnam, que le restaurant de La Résidence Hôtel & Spa tire son nom. Dans un cadre années 20, le chef vietnamien propose sa cuisine fusion franco-vietnamienne. L'occasion de goûter une salade de crevettes sautées marinées au safran, avec compote de tomates parfumées à la vanille fraîche, œufs de 100 ans croustillants et sauce au tamarin et petits pois.

5 Le Loi Street, tp. Hué, Vietnam. Tél.: +84.54.3837.475

WIKIARD KOUCHI



Qui y va ?

Pour un déjeuner pro ou un dîner sympa, ils aiment venir s'y attabler.



Colin Farrell



Danny DeVito



Bertrand Delanoë

€: moins de 5€ - €€: entre 5 et 10€ - €€€: plus de 10€.

Catherine Méric