

l'Obsiblue



dix façons de la préparer



l'Obsiblue



dix façons de la préparer

William Ledeuil

Les Éditions de l'Épure

Dessin de couverture : Aurélie Lequeux
© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2008

Préface

Ne manquerait-il finalement à William Ledeuil qu'un aliment rare et bleu pour affirmer sans détour ses interprétations culinaires où s'harmoniseront dans le temps saveurs et couleurs ?

Si oui, ce chef inventif ne pouvait n'en choisir qu'un : l'Obsiblu.

Cet élégant crustacé, une crevette au nom délicat, grandi dans les eaux du Pacifique Sud, est tout simplement unique et fait l'objet d'une attention exceptionnelle dans des fermes aquacoles engagées dans le développement durable.

C'est au cœur du lagon de Nouvelle Calédonie, petit coin de paradis, que naît l'Obsiblu. Nourrie naturellement, profitant d'une vie paisible, elle ne sera pêchée qu'à maturité, une seule fois par an.

Cette méthode plutôt éthique et ultra douce lui confère une taille, une texture, un goût qui ne laissent pas indifférent le reste du monde.

Oui, l'Obsiblu, jolie crevette au goût subtil, interpelle.

William Ledeuil et son très proche collaborateur, Nicolas Houlbert, se l'approprient donc le temps de dix recettes inédites. Leurs inspirations coup de cœur se lient à celles de Marie Suy, fine bouche passionnée de cuisine asiatique traditionnelle. La fusion est immédiate et les recettes détonnent.

Déjà naturellement très chic, l'Obsiblu s'affiche entre contemporain et tradition, avec

la citronnelle, le gingembre, le curcuma, la coriandre, le daikon (gros radis blanc), le shisso (basilic japonais) ou encore le yuzu (agrume japonais) et le kombu (algue salée brune ou noire)... ingrédients basiques des épicereries asiatiques.

Des alliances qui réinventent indéfiniment les sensations en sublimant la chair délicate et craquante et les saveurs sucrées salées de l'Obsiblué, si proches des langoustines et du homard.

Entre mer et terre, William Ledeuil imagine des recettes originales et saines qui repoussent les frontières de sa créativité si subtile.

En tartare, raviolis, en cocotte ou en crêpe japonaise, l'Obsiblué devient complice de préparations inattendues.

Ciselé, émincé, taillé, chaque ingrédient révèle les saveurs de cet aliment rare, laissant au palais une émotion gustative si exclusive à ce cuisinier inspiré.

Patricia Michel

*L'Obsiblué est en vente exclusive sur le site
www.obsiblué.com.*

10

façons

Ces recettes sont prévues pour quatre

Gaspacho de Green Zebra et salade d'Obsiblué

Obsiblué Shabu-Shabu à la pulpe de yuzu

*Tartare d'Obsiblué et mangue verte,
condiment au curcuma*

*Velouté de potiron, lait de coco,
Obsiblué et cèpes*

*Raviolis d'Obsiblué, volaille,
bouillon aux herbes thaï*

*Croquettes de patates douces et Obsiblué,
béarnaise thaï*

*Okonomiyaki d'obsiblué
aux champignons japonais*

*Cocotte d'Obsiblué,
moules et cocos de Paimpol*

Calamaratta, pistou au basilic thaï et Obsiblué

*Les ingrédients indiqués par * se trouvent dans les épiceries japonaises et ceux indiqués par ** dans les épiceries chinoises.*

GASPACHO DE GREEN ZEBRA ET SALADE D'OBSIBLUE

1

- 12 crevettes *Obsibluë*
- 600 g de tomates *Green Zebra*
- 200 g de tomates cerises de couleur
- 60 g de vinaigre de riz*
- 40 g de gingembre mariné*
- 70 g d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail doux
- 4 bâtons de citronnelle
- 26 cébettes (*petits oignons blancs*)
- sel de céleri

Dorer les *Obsibluë* avec un filet d'huile d'olive, 1 bâton de citronnelle coupé en deux. Réserver au frais.

Mixer les tomates *Green Zebra* avec le vinaigre, 40 g d'huile d'olive, le gingembre mariné, 2 bâtons de citronnelle émincés et le sel de céleri. Filtrer.

Confire au four 45 mn à 150 °C, les tomates cerises coupées en 2 avec l'ail émincé, la citronnelle coupée en 2 et 25 g d'huile d'olive.

Émincer les cébettes et les *Obsibluë*.

Les mélanger à un filet d'huile d'olive.

Servir le gaspacho en coupelles, disposer les tomates confites tièdes et la salade d'*Obsibluë*.

OBSIBLUE SHABU-SHABU À LA PULPE DE YUZU

2

Shabu-Shabu : *blanchir un poisson ou une viande dans un bouillon d'algues.*

- 16 crevettes Obsiblu
- 1 bouillon de légumes
- 1 morceau de kombu*
- 3 bâtons de citronnelle
- 1 navet kabu ou radis daikon*
- 1 yuzu ou 6 kumquat
- jus de 2 citrons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 noisette de pâte wasabi
- quelques lamelles de gingembre mariné
- 2 tiges de coriandre

Laisser infuser dans le bouillon de légumes 20 mn la citronnelle et le kombu.

Éplucher le navet et le couper en quartiers.

Râper le yuzu, écorce et pulpe, pour obtenir une pâte. Retirer les pépins, ajouter le jus de citron, l'huile d'olive et la pâte wasabi. Bien mélanger.

Préparer des petites coupelles avec le condiment yuzu.

Plonger 30 à 40 s les quartiers de navet et 15 s les Obsiblu décortiquées et ouvertes en 2 dans le bouillon très chaud.

Égoutter, disposer sur le condiment 1 quartier de navet, 1 Obsiblu, quelques lamelles de gingembre et la coriandre ciselée.

Kombu : *grosse algue laminaire de couleur brune servant à préparer les bouillons dans la cuisine japonaise.*

Navet kabu : *navet japonais de forme ronde*

Daikon : *gros radis blanc*

TARTARE D'OBSIBLUE ET MANGUE VERTE, CONDIMENT CURCUMA 3

- 16 crevettes *Obsibluë*
- 2 mangues vertes
- 2 tiges de coriandre
- 2 tiges de basilic thaï
- 4 bâtons de citronnelle
- 4 dl de jus de pomme verte
- 15 g de curcuma frais
- 40 g de jus de citron
- 1 dl de lait de coco
- 15 g d'ail
- huile d'olive
- sel de céleri

Émincer le curcuma, 2 bâtons de citronnelle et l'ail. Ajouter le jus de pomme verte, le jus de citron. Faire réduire au 2/3 à feu vif dans une casserole. Ajouter le lait de coco et cuire 5 mn. Mixer avec 3 cuillères d'huile d'olive, filtrer. Conserver au frais.

Sauter les *Obsibluë* avec 1 bâton de citronnelle et 1 filet d'huile d'olive.

Éplucher et tailler à la mandoline les mangues vertes en fines lamelles. En réserver 8, découper le reste en petits dés.

Tailler très fin les *Obsibluë*, les mélanger avec la mangue, la coriandre, le basilic thaï ciselé, 3 cuillères d'huile d'olive et du sel de céleri.

Disposer le condiment curcuma au centre des assiettes, 2 cuillères de tartare et recouvrir avec les lamelles de mangue. Lustrer à l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Curcuma : *plante herbacée rhizomateuse du sud de l'Asie, cousin du gingembre, de couleur orange, appelé parfois le safran des Indes.*

SOUPE DE TARAMA, CITRONNELLE, OBSIBLUE ET MANGUE

4

- 10 crevettes *Obsiblué*
- 250 g de tarama
- 125 g de lait
- 65 g de jus de citron
- 4 bâtons de citronnelle
- 1 bulbe de curcuma frais
- 200 g de mangue jaune
- 15 g d'huile d'olive
- sel de céleri
- fleurs d'herbes (*facultatif*)

Cuire les *Obsiblué* décortiquées et coupées en 2 à la vapeur 1 mn. Lorsqu'elles sont cuites, les arroser d'huile d'olive et les assaisonner avec le sel de céleri. Réserver au frais.

Mixer le tarama avec le lait, 2 bâtons de citronnelle émincée, 25 g de jus de citron. Filtrer et conserver au frais.

Couper la mangue en morceaux, ajouter le curcuma épluché, 2 bâtons de citronnelle émincée, le reste de jus de citron et l'huile d'olive. Mixer et filtrer.

Verser dans des assiettes creuses, 4 cuillères à soupe de tarama.

Disposer les *Obsiblué* et, à l'aide d'une petite cuillère, faire quelques points de condiment mangue.

Décorer avec les fleurs d'herbes.

VELOUTÉ DE POTIRON, LAIT DE COCO, OBSIBLUE ET CÈPES 5

- 12 crevettes *Obsibluë*
- 400 g de potiron
- 3 gousses d'ail
- 3 bâtons de citronnelle
- 2 bulbes de galanga**
- 4 dl de lait de coco
- 8 dl de bouillon de légumes
- 3 cèpes bouchons
- 5 noix fraîches
- 2 tiges de coriandre
- huile d'olive
- sel de céleri

Éplucher et couper le potiron en gros dés. Faire suer à l'huile d'olive l'ail et la citronnelle émincée. Ajouter le potiron et cuire à couvert à feu doux.

Lorsque le potiron s'écrase, ajouter le bouillon, le lait de coco et cuire très doucement 20 mn.

Mixer et assaisonner avec le sel de céleri. Réserver au chaud.

Couper les *Obsibluë* en 2 et les cèpes en lamelles.

Concasser les noix fraîches.

Griller à l'huile d'olive, les *Obsibluë* et les cèpes.

Servir en bol le velouté de potiron.

Disposer les cèpes et les *Obsibluë* grillées, parsemer de coriandre ciselée et de noix concassées.

RAVIOLIS D'OBSIBLUE, VOLAILLE, BOUILLON AUX HERBES THAÏ 6

- 12 crevettes *Obsibluë*
- 2 cuisses de volaille rôties
- 5 tiges de basilic thaï
- 5 tiges de coriandre
- 1 cuillère à soupe de crème d'artichaut
- 2 cuillères à café de purée de piment
d'Espelette
- 1 dl de bouillon de volaille
- 2 bulbes de galanga** (*gingembre thaï*)
- 3 bâtons de citronnelle
- 6 feuilles de lime** (*feuille de citron vert*)
- 1 jus de citron
- 15 g de sucre cassonade
- huile d'olive
- sel de céleri
- 12 feuilles de pâte à ravioli (*gyoza*)

Tailler les cuisses de volaille en dés. Colorer à l'huile d'olive les *Obsibluë* et les tailler comme la volaille.

Dans un saladier, mélanger la volaille, les *Obsibluë*, la moitié du basilic thaï et de la coriandre ciselée avec la crème d'artichaut et la purée de piment.

Confectionner les raviolis. Sur chaque feuille, disposer une cuillère de farce et replier la pâte. Réserver au frais.

Porter à ébullition le bouillon de volaille, faire infuser 10 à 15 mn la citronnelle, le galanga et les feuilles de lime émincées. Ajouter le jus de citron, le sucre cassonade et filtrer. Cuire les raviolis 3 à 4 mn au panier vapeur. Les disposer dans des bols, parsemer de basilic thaï et de coriandre. Recouvrir de bouillon.

CROQUETTES DE PATATES DOUCES ET OBSIBLUE, BÉARNAISE THAÏ 7

- 200 g de crevettes *Obsibluë*
- 2 patates douces épluchées (chair orange)
- 4 gousses d'ail
- 4 bâtons de citronnelle coupés en 2
- 30 g de gingembre frais
- 3 tiges de coriandre
- 3 tiges de basilic thaï
- 4 jaunes d'œufs
- 1 paquet de chapelure
- huile d'olive
- 30 g de jus de citron
- 10 g de moutarde jaune japonaise *Karashi*
- 50 g de mostarda di cremona
- 50 g de jaune d'œuf
- 50 g de gelée de piment d'Espelette

Faire suer l'ail et 2 bâtons de citronnelle dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la patate douce coupée en dés, cuire à feu doux couvert.

Lorsque la patate douce est cuite, l'écraser à la fourchette et ajouter le gingembre haché, les *Obsibluë* sautées et hachées grossièrement, le basilic thaï et la coriandre ciselés. Retirer la citronnelle.

Former des petites boules (30 g environ) et les mettre 30 mn au freezer puis les paner avec le jaune d'œuf et la chapelure.

Mixer le jus de citron, la *mostarda*, le wasabi, la gelée de piment, le jaune d'œuf et les 2 bâtons de citronnelle émincée. Filtrer.

Frire les croquettes, les égoutter.

Servir avec le condiment et, en suggestion, quelques feuilles de *shisso*, *mizuna*, sucrine.

OKONOMIYAKI D'OBSIBLUE AUX CHAMPIGNONS JAPONAIS 8

okonomiyaki : épaisse crêpe japonaise garnie selon l'inspiration.

- 6 crevettes Obsiblué
- 100 g de farine à okonomiyaki*
- 1 œuf
- 100 g de chou vert
- 50 g de champignons japonais mélangés
- quelques rondelles de poireau (partie verte)
- lamelles de gingembre mariné (facultatif)
- huile de riz*
- sauce pour okonomiyaki*
- 2 cuillères à soupe de flocons de bonite séchée*
- 1 cuillère à café de kombu salé*

Décortiquer les Obsiblué, les découper en morceaux d'1 cm. Réserver.

Retirer les racines des champignons, rincer le reste rapidement et sécher. Réserver.

Émincer le chou vert. Réserver.

Découper le gingembre en bâtonnets.

Dans un bol, mélanger légèrement la farine, l'œuf et 100 ml d'eau pour obtenir une consistance homogène. Ajouter les Obsiblué, le chou, les champignons, les poireaux et le gingembre. Bien mélanger.

Chauffer la poêle avec un filet d'huile de riz, verser la moitié de la pâte. Faire cuire le premier côté en couvrant, à feu vif au début, puis moyen. Retourner et cuire l'autre côté. Procéder de même avec le reste de la pâte. Décorer les *okonomiyakis* avec les flocons de bonite séchée, ajouter la sauce okonomiyaki et les bâtonnets de kombu salé.

Kombu salé : algue de couleur brune ou noire salée.

COCOTTE D'OBSIBLUE, MOULES ET COCOS DE PAIMPOL 9

- 8 crevettes *Obsiblu*e décortiquées coupées en 2
- 1 kg de moules de Bouchot
- 200 g de cocos de Paimpol écosés
- 4 bâtons de citronnelle
- 6 feuilles de lime**
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 1 dl de lait de coco
- 30 g de galanga**
- 3 gousses d'ail
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à café de nuoc mam
- 2 tiges de cive chinoise**
- 10 g de sucre cassonade

Cuire les moules de Bouchot avec 1 bâton de citronnelle fendu en 2 et 1 feuille de lime émincée. Décortiquer, conserver le jus, réserver.

Cuire les cocos de Paimpol dans le bouillon de volaille, l'ail, 1 bâton de citronnelle et le galanga 40 mn environ. Laisser refroidir dans le bouillon.

Sauter rapidement les *Obsiblu*e à l'huile d'olive.

Chauffer le jus de moules et 1 dl de jus de cuisson des cocos.

Infuser 10 à 15 mn le galanga et le reste de citronnelle émincée. Ajouter le lait de coco, cuire 10 mn. Hors du feu, ajouter le jus de citron, le sucre cassonade et le nuoc mam. Mixer, filtrer. Dans une cocotte, chauffer les cocos avec une petite louche de jus. Ajouter les moules et les *Obsiblu*e avant de servir.

Émulsionner le jus, recouvrir les cocos, les moules et les *Obsiblu*e. Parsemer de cive.

Cive chinoise : tige d'oignon fane.

CALAMARATTA, PISTOU AU BASILIC THAÏ, OBSIBLUE 10

- 16 crevettes *Obsibluë*
- 500 g de calamaratta (grosses pâtes en forme d'anneaux de calamar) marque Setaro
- 3 tiges de basilic thaï
- 100 g de poivrons confits
- 100 g de tomates confites
- 40 g de citron confit
- 3 bottes de basilic
- 20 g d'ail rose
- 30 g d'huile d'olive
- 40 g de crème d'artichaut
- 4 feuilles de shisso (basilic japonais)
- 2 feuilles de nori (algue grillée)
- 1/2 dl d'huile d'olive
- 2 dl de bouillon de volaille

Décortiquer et couper les *Obsibluë* en 2.

Effeuillez, lavez le basilic et mixez avec l'ail rose, la crème d'artichaut et l'huile d'olive. Réserver au frais ce pistou.

Couper les feuilles de *shisso* et les feuilles de nori au ciseau très finement. Tiédir les poivrons et tomates confits. Réservez.

Cuire les *calamaratta* dans un grand volume d'eau bouillante salée 4 mn. Égoutter.

Porter à ébullition le bouillon de volaille, ajouter un filet d'huile. Lorsque le bouillon est réduit, ajouter 3 cuillères à soupe de pistou et les pâtes. Bien les enrober, ajouter à nouveau 1 filet d'huile d'olive puis le citron confit et le basilic thaï effeuillé.

Griller les *Obsibluë* dans l'huile 2 mn.

Servir les pâtes, disposer dessus les poivrons, les tomates, les *Obsibluë*, le *shisso* et le nori. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

L'odyssée d'un artisan des sens

Tel un explorateur, curieux, éthique et exigeant, William Ledeuil apprend auprès de Guy Savoy et sur les terres d'Asie. En 2001, il fini par révéler ses influences dans son restaurant Ze Kitchen Galery, à Paris près des quais dans le VI^e arrondissement.

Sa créativité explose, il réinvente les saveurs, s'amuse des textures, libère les couleurs. Il se fait remarquer et devint incontournable.

Chef de l'année en 2006, un premier macaron au guide Michelin souligne son talent en 2008.



L'Obsiblué, dix façons de la préparer a été
achevé d'imprimer en **novembre deux mille**
huit aux Presses du Louvre. Mille huit cents
exemplaires en constituent l'édition originale.