

— HORS SÉRIE —

# *Yam*

*le magazine des chefs*

50<sup>E</sup> NUMÉRO  
ANNIVERSAIRE  
50 GRANDS  
CHEFS DU  
MONDE  
50 RECETTES  
DU PATRIMOINE  
FRANÇAIS

BELG./LUX./PORT./ITA. 21€ / SUISSE 30CHF

M 03193 - 2H - F - 20,00 € - RD







# Paul Pairet

CHINE/SHANGHAI

Le monde entier attire très vite ce Perpignanaise. Passé par le Café Mosaic à Paris, il s'envole donc pour Istanbul. Là, Paul Pairet redonne le blason de la restauration du Ritz-Carlton. Rebelote ensuite à Shanghai, en 2005, au sein cette fois du Jade on 36 du Shangri-La Hotel. De là à se lancer, il n'y a qu'un pas. Vite franchi. Dans la mégapole chinoise, le quarantenaire inaugure successivement le restaurant français Mr & Mrs Bund en 2009, le concept Ultraviolet en 2012, récompensé de 3 étoiles Michelin depuis 2017, puis le café Polux en 2019.



# Paul Pairet

CHINE/SHANGHAI

## Tomate mozza et encore 8 différences

### 10 PERSONNES

#### BASE DE MOZZARELLA POUR LES ASSIETTES SUCRÉE ET SALÉE

200 g de mozzarella  
200 g d'eau de mozzarella  
1 cl d'huile d'olive  
10 cl de crème liquide  
3 feuilles de gélatine

#### RECETTE SALÉE

#### COULIS DE TOMATES-GRANITÉ

50 cl d'infusion de tomate  
3 cl d'huile d'olive  
1 cl de vinaigre de xérès  
1 cl de vinaigre balsamique  
0,5 cl de réduction de vinaigre  
balsamique  
2 cl de réduction de betteraves  
2,5 g de gomme xanthane

#### GEL DE TOMATE

200 g de coulis de tomate  
(cf. ci-dessus)  
1 g d'agar-agar  
1 feuille de gélatine

#### INFUSION DE TOMATES

1 kg de tomates cerises  
35 g d'ail  
15 g de feuilles de basilic  
15 g de sel  
15 g de Pernod Ricard

#### MOZZARELLA SALÉE

250 g de base mozzarella chaude  
25 g de fromage de chèvre  
20 cl d'huile d'olive

#### TUILES DE GRUYÈRE

25 cl de sauce soja sucrée  
25 cl d'eau  
Gruyère

#### SEL AU CITRON

30 g de sel de Maldon  
2 g de zestes de citron

**BASE DE MOZZARELLA POUR LES ASSIETTES SUCRÉE ET SALÉE** | Mélanger le tout, sauf la crème et la gélatine. Mixer à pleine vitesse jusqu'à réchauffement de la préparation. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Incorporer la crème à la spatule. Passer au chinois étamine.

#### **RECETTE SALÉE**

**COULIS DE TOMATES-GRANITÉ** | Mélanger les liquides. Ajuster la couleur avec la réduction de betterave et de balsamique si nécessaire afin d'obtenir la même que le coulis de fruits. Ajouter la gomme xanthane, fouetter doucement. Passer au chinois étamine, diviser en deux parties: transférer une partie dans le bol d'un Pacojet et congeler pour réaliser le granité. Couler le reste dans une petite bouteille et placer au frais.

**GEL DE TOMATE** | Mélanger le coulis avec l'agar-agar. Porter à ébullition, passer au tamis, puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Verser à plat dans des moules carrés de 12 cm. Placer au frais. Couper des carrés de 1,5 cm sur 1 cm d'épaisseur.

**INFUSION DE TOMATE** | Extraire le jus des tomates cerises. Ajouter l'ail écrasé, le basilic ciselé. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser infuser toute la nuit. Passer au chinois étamine.

**MOZZARELLA SALÉE** | Mélanger à la main, placer au frais.

**TUILE DE GRUYÈRE** | Tailler le gruyère en tranches de 1 mm d'épaisseur. Les faire mariner dans la sauce soja mélangée à l'eau toute une nuit. Fondre dans une poêle à feu doux. Tailler les tuiles à chaud en carrés de 4 cm.

**SEL AU CITRON** | Mélanger le tout.