

# A Belgentier, on cuisine de père en fils

**Recette de chef** Ecrevisses à la truffe et au gingembre et chips de rutabaga, d'Alain et Olivier Mari



Une cuisine méditerranéenne à quatre mains pleine de saveurs.

(Photos MoQ)

**A**u Moulin du Gapeau à Belgentier, on travaille en famille, et ce n'est pas juste une façon de parler. Martine et Stéphanie vous accueillent, sourire aux lèvres tandis qu'en cuisine, Alain et Olivier, leurs époux, vous régalaient. Installé dans un moulin du XVII<sup>e</sup> siècle, leur restaurant vous invite à découvrir une cuisine méditerranéenne. Pour les fêtes, les deux chefs proposent d'ailleurs un mets

à base d'écrevisses sauvages de Camargue.

## Réalisation

Hachez le gingembre confit, râpez le gingembre frais et la truffe. Dans un bol, préparez le mélange vin blanc-gingembre frais et confit-truffe. Salez et poivrez. Dans une poêle très chaude, faites revenir à feu vif les écrevisses avec de l'huile d'olive pendant environ 3 à 4 mn. Faites-les flamber au rhum, puis ajoutez le mélange à base de vin blanc et de gingembre, et la crème. Laissez cuire encore 3 à 4 mn. Sortez les écrevisses, réservez-les au chaud et faites réduire la sauce restante. Coupez le rutabaga en fines tranches, que vous ferez précuire à

la vapeur environ 3 mn, avant de les faire frire dans l'huile. Pour le dressage, disposez les écrevisses en corolle dans une assiette, nappez-les de sauce et ajoutez quelques chips.

## Le conseil du sommelier

La Fédération des caves coopératives du Var suggère, pour déguster avec ce plat, une bouteille d'Hédonique blanc de 2011. Un vin qui possède une bouche souple avec une certaine vivacité qui accentue en finale, les arômes de fleurs blanches.

**MORGANE QUILICHINI**



Le Moulin du Gapeau : place Édouard-Granet à Belgentier. Rens. 04.94.48.98.68.

## Ingrédients pour 4 personnes

40 écrevisses 20/30 sauvages  
1 rutabaga  
200 ml de vin blanc sec  
12 g de gingembre confit  
8 g de gingembre frais

20 g de truffe noire  
4 cuillères à soupe de rhum ambré  
300 ml de crème  
Huile d'olive  
Sel et poivre