

Nage de riz rouge Gambas marinées

200 g de riz rouge de Camargue, 16 gambas black tiger 30/40, 50 g de jus de yusu, 1 échalote, 250 g de crème liquide UHT, 180 g d'huile d'olive vierge extra du Moulin Saint Michel, 300 g de jus de crustacés, fleur de sel, poivre noir du moulin. Décortiquer les gambas en conservant les têtes et les faire mariner avec 30 g de jus de yusu et 80 g d'huile d'olive. Réserver-les au frais. Eplucher et ciseler l'échalote, faire suer dans une casserole puis nacrer le riz rouge, mouiller à hauteur avec 200 g de jus de crustacés et laisser cuire à frémissement pendant 10 min puis remouiller à hauteur d'eau et laisser cuire à nouveau 10 min. Porter la crème liquide avec 100 g d'huile d'olive à ébullition, assaisonner sel et poivre puis refroidir rapidement. Une fois la crème refroidie, verser-la dans un siphon puis gazer 2 fois et secouer énergiquement pendant 2 mn et réserver au frais. Réchauffer le riz rouge avec les 100 g de jus de crustacés restant, assaisonner et dresser le dans une assiette creuse, y déposer les gambas, arroser avec les jus de yusu restant et disposer la chantilly au centre de l'assiette.

Recette de Sébastien Richard
La table de Sébastien à Istres

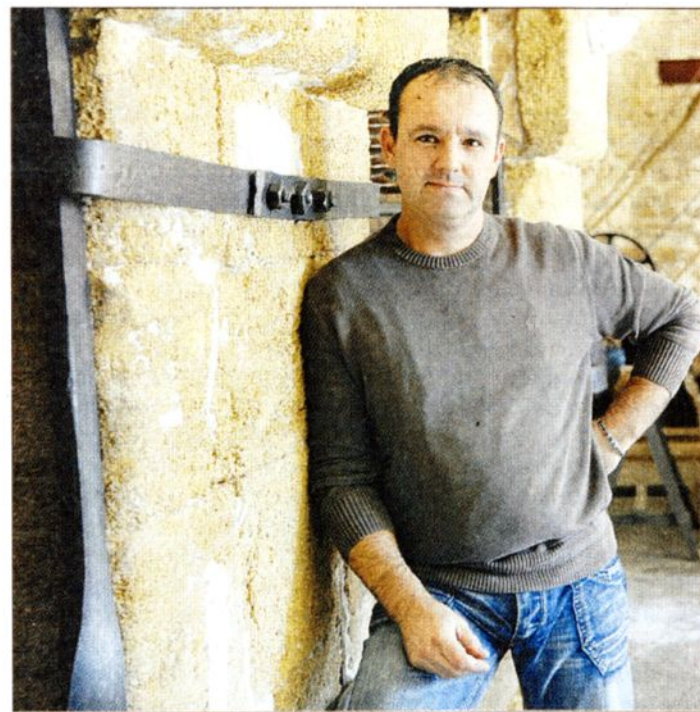
La saveur du terroir surtout

Christian Rossi, à la tête du Moulin Saint-Michel à Mouriers, n'a pas fini de surprendre. On doit certes, à ce petit homme volubile et infatigable, cette fameuse AOC qu'il a lancée et qu'il défend de toute son énergie. Et c'est lui aussi qui explique la récolte abondante de cette année : "il y a une dizaine d'années, Bruxelles a subventionné pour la première fois, une aide à la plantation, à la demande de nos représentants. Et maintenant, ça porte, si j'ose dire, ses fruits puisque notre verger a pu prendre de l'ampleur".

Mais ne lui parlez pas de parfum de banane ou d'artichaut : "non, moi ce n'est pas cela que j'aime. C'est la typicité de notre huile, qui a des saveurs particulières parce qu'elle est issue d'un terroir précis". On n'en saura pas plus, si ce n'est que "notre huile, a beaucoup de fruité et elle n'est pas trop ardente. Les fruits, qui ont profité de la pluie, ont aussi bénéficié du temps sec et cela a cassé l'ardence, cette sensation un peu forte". Mais Christian Ros-

si réserve une surprise : sa façon à lui, de déguster l'huile nouvelle de la Vallée des Baux. "Ma grand-mère et ma mère me faisaient des œufs au plat. Et le truc, c'est de mettre l'huile au frigo, pour qu'elle se fige un peu. Après, on la met sur les œufs chauds et là, on pourrait en manger toute la vie". Et ce n'est pas tout : le gourmand n'hésite pas à mettre son huile dans un bac à glaçons. Puis, au moment de l'apéritif, il tartine ainsi l'huile glacée sur de petits morceaux de pain. "Le plus drôle, c'est que les gens ne savent pas du tout ce que c'est. Ils ne me croient pas quand je leur dis ce que c'est!". le rire éclate. Sonore et joyeux du bon tour. Mais Christian Rossi n'oublie jamais de parler au pluriel, au nom des dix mouliniers de l'appellation AOC Vallée des Baux : "Le mieux, c'est que vous parliez de la salonenque qui donne le parfum, de la finesse des huiles, de leur couleur. Après, on goûte et on ne consomme plus que cela".

Moulin Saint-Michel ☎ 04 90 47 50 40.



► Dans la famille Rossi, Christian laisse les rênes à son fils Laurent, pour la même quête d'un produit de terroir.