

L'entrée de Lise Zemmour

*La salade folle aux langoustines, ris-de-veau
et vinaigre balsamique.*



O. RAVOIRE

Lise Zemmour, surnommée Lisette, est une sorte de petite bombe dorée dont le grand art s'exerce à Châtillon, dans un restaurant minuscule – Le Bistrot de Bacchus – où l'on se régale avec des mets à la tonalité très Sud-Ouest. Lisette excelle dans la cuisson juste et dans l'exact assaisonnement. Chez elle, on ne mange pas, on aime, on frissonne, d'autant qu'à côté d'elle le sommelier Jean, sérieux comme un pontife, vous verse des vins étonnants.

Lise Zemmour. Le Bistrot de Bacchus. Place de la Mairie. Châtillon. Tél. : 01.47.35.38.01.

Faire blanchir de l'excellent ris-de-veau : le faire bouillir dans du lait et de l'eau pour enlever ce qui est nerveux et sanguinolent. Le retirer et le laver à l'eau froide en le mettant longtemps sous un robinet. Le dégraisser et enlever les nerfs avec un petit couteau pointu. Le presser sous la main comme si on voulait l'écraser. Ensuite, le couper en petits morceaux que l'on roule dans la farine puis qu'on assaisonne. Dans une poêle très chaude, faire fondre de la graisse

O. RAVOIRE

de canard et faire sauter les ris-de-veau. Pendant ce temps s'occuper des langoustines : on les décortique et on leur retire la queue que l'on farine et que l'on ajoute aux ris-de-veau en train de dorer. Puis jeter la graisse de la poêle que l'on déglace au vinaigre balsamique. Mélanger l'ensemble à une petite salade qu'on aura préparée. Toujours utiliser, même pour la sauce de la salade, du vinaigre balsamique vieilli en fût de chêne. Un truc : décorer l'assiette avec des feuilles d'endive et parsemer de lamelles de foie gras.

