



LES RECETTES

ADAPTATION : MARIE-CAROLINE MALBEC
(COOKISSIME.COM)

Graines de **STARS**

A découvrir, à préparer et à croquer comme à la "Halle aux grains", la table des Bras à Paris... Délicieux !



La recette de Michel et Sébastien Bras a été très simplifiée, de manière à être réalisée facilement. Dans leur restaurant, la volaille est cuite sous vide à basse température, ce qui lui donne un moelleux incomparable.

POULETTE D'ALICE GRILLÉE, VOILE DE PANAIS, BOUILLON À L'AVOINE GRILLÉ

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 45 MN.

CUISSON : 20 MN.

FACILE

- 3 filets de poulet fermier
- 2 pilons • 1 panais • 1 oignon • sel, poivre • thym, laurier • 3 gousses d'ail • 1 carotte • bouillon de volaille (maison ou Picard) • 200 g de graines d'avoine • 1 œuf cuit mollet • 3 cl d'huile • beurre.

- Couper finement un panais épluché sur la longueur, l'étaler sur un papier cuisson sur une plaque, lustrer de beurre fondu, saler, recouvrir d'un autre papier et d'une seconde plaque, cuire au four 40 mn à 140 °C (th. 4-5).
- Faire dorer les pilons avec la carotte et les aromates, mouiller de 20 cl de bouillon de volaille, cuire doucement 2 h. Passer la sauce, réduire de moitié.
- Colorer les graines d'avoine au four, ajouter 60 cl de bouillon et un œuf mollet, monter avec 10 cl d'huile d'olive comme une mayonnaise, saler.
- Cuire les filets 12 mn à la vapeur, les colorer doucement sur la peau. Saler, poivrer. Les couper en tranches avant de servir.
- Servir immédiatement tous les éléments bien chauds avec des petits légumes sautés.





POIREAUX GRILLÉS

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 10 MN.

CUISSON : 12 MN.

TRÈS FACILE

• 4 petits poireaux • 1 cs
d'huile d'olive • 50 g de
gwell (chez le fromager)
• 50 g de flocons d'avoines
• 1 blanc d'œuf • pousses
de poireaux • sel.

➤ Nettoyer et cuire les poireaux à l'eau bouillante salée, les égoutter sur un papier absorbant, les griller sur toutes les faces à l'huile.

➤ Monter le blanc d'œuf salé en neige, le mélanger avec les flocons d'avoine. Etaler les flocons sur une plaque avec un papier sulfurisé, les sécher au four 20 mn à 120 °C (th. 4).

➤ Mettre le gwell en fond d'assiette, tailler les poireaux en morceaux de 2 à 4 cm de hauteur, les disposer debout sur le gwell, ajouter les pousses de poireaux et les flocons d'avoines cristallisés.

RECETTES DE MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS, RESTAURANT-CAFÉ HALLE AUX GRAINS,
BOURSE DE COMMERCE, PARIS 1^{re}.

143

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1074000**

Sujet du média : **Lifestyle**

Culture/Divertissement, Cinéma



Edition : **03 mars 2022 P.144**
 Journalistes : **MARIE-CAROLINE MALBEC**
 Nombre de mots : **467**

FOOD STORY BRAS

PAR MARIE-CAROLINE MALBEC
 (COOKISSIME.COM)



PORTRAIT DE FAMILLE

Aujourd'hui, la signature « Bras » se conjugue au pluriel - un véritable challenge pour Sébastien, fils de Michel Bras, l'un des plus grands cuisiniers au monde. La passation ne s'est pas faite en un jour, il aura fallu vingt ans pour que le duo joue une partition en parfaite harmonie. Si l'on devait choisir un seul adjectif pour les définir : justes.



MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS MONTENT À PARIS

Au cœur de la capitale se dressaient les Halles de Paris, dont témoigne l'ancienne halle au blé, construite en 1763, devenue Bourse de commerce en 1889. C'est dans ce bâtiment que François Pinault a inauguré sa collection il y a deux ans, et là aussi, en plein ciel, que le restaurant-café *Halle aux grains* a ouvert ses portes. Il n'en fallait pas plus pour que les Bras sortent de leur Aubrac et viennent

proposer leur magnifique cuisine. Quel plus beau symbole pour ces amoureux de la nature que celui de la graine, à l'origine de tout végétal ? Dans un décor tout en naturalité, le moindre détail est pensé pour nous amener au cœur du produit, de quoi se laisser aller au plaisir de la dégustation de plats tous plus achevés les uns que les autres. halleauxgrains.bras.fr



TABLIERS ET TORCHONS

Là encore, la réalisation est parfaite. Les restaurateurs se sont tournés vers Tissage Moutet, spécialiste du jacquard en France depuis cinq générations, qui travaille toujours selon la même technique traditionnelle. Une excellence qui a donné naissance à une ligne de linge de cuisine idéale, aux motifs végétaux et au rendu naturel. Une évidence. Collection de 3 torchons, 55 € ; à l'unité 22 €, en exclu à la *Halle aux grains*.



DES LAGUIOLE SUR MESURE

Ici, rien n'est laissé au hasard. Pour créer les couteaux de table de la *Halle aux grains*, ces fils et petit-fils de forgeron ont fait appel à l'atelier Forge de Laguiole. Résultat : une pièce de métal en maillechort, alliage de cuivre et de zinc, ostensiblement repliée, forme un manche qui prolonge la lame. Un design sobre, simple et efficace. Coffret de 4 Laguiole de table la *Halle aux grains*, 450 € ; à l'unité, 125 €. forge-de-laguiole.com

UN GÂTEAU STAR

Qui aujourd'hui n'a pas goûté au coulant au chocolat de Michel Bras ? Présent dans toutes les cuisines, chez soi ou au restaurant, il est au gâteau au chocolat ce que la version de Joël Robuchon est à la purée, un incontournable. Pour les 40 ans de ce dessert, les Bras vous dévoilent leurs secrets dans un kit contenant le matériel indispensable pour le réussir dans les règles de l'art. 160 €, boutique.bras.fr.

