

# Assiettes tropéziennes

*Au Château de la Messardière, le chef Pierrick Berthier propose une cuisine simple et légère. La preuve par 3.*

## SORBET ABRICOT-ROMARIN

Du chef pâtissier *Thomas CIVALLERI*

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION : 10 MN

**TRÈS FACILE**

- ◆ 1 kg d'abricots ◆ 40 cl d'eau
- ◆ 300 g de sucre ◆ 20 g de romarin (sans le bois) ◆ 400 g de fruits d'été assortis.

- Laver les abricots, les dénoyauter, les mixer très finement. Mélanger cette pulpe avec l'eau, le sucre et les feuilles de romarin.
- Faire bouillir le tout 5 mn, passer au chinois pour retirer le romarin.
- Passer le mélange dans la sorbetière (ou la turbine) le temps correspondant à la machine.
- Peler les fruits d'été, les couper en petits dés, les répartir dans 4 assiettes. Déposer une quenelle de glace par dessus, décorer de feuilles de menthe.



## CUISINE

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.



### CANON D'AGNEAU EN CROÛTE D'ABRICOTS ET AMANDES

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 20 MN.

**FACILE**

◆ 1 canon d'agneau de 600 g  
(préparé par le boucher) ◆ huile  
d'olive ◆ 6 abricots moelleux  
◆ 20 amandes ◆ sel, poivre.

- Couper le canon en 4 morceaux, réserver.
- Mixer les abricots moelleux avec les amandes, les étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, découper 4 ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- Cuire les pièces d'agneau 6 mn sur chaque face à l'huile d'olive avec la gousse d'ail et une branche de thym, laisser reposer 10 mn.
- Retirer la ficelle. Poser la croûte d'abricots sur l'agneau et passer 2 min au grill. Poser au centre de l'assiette le canon d'agneau. Ajouter quelques légumes de saison vapeur.

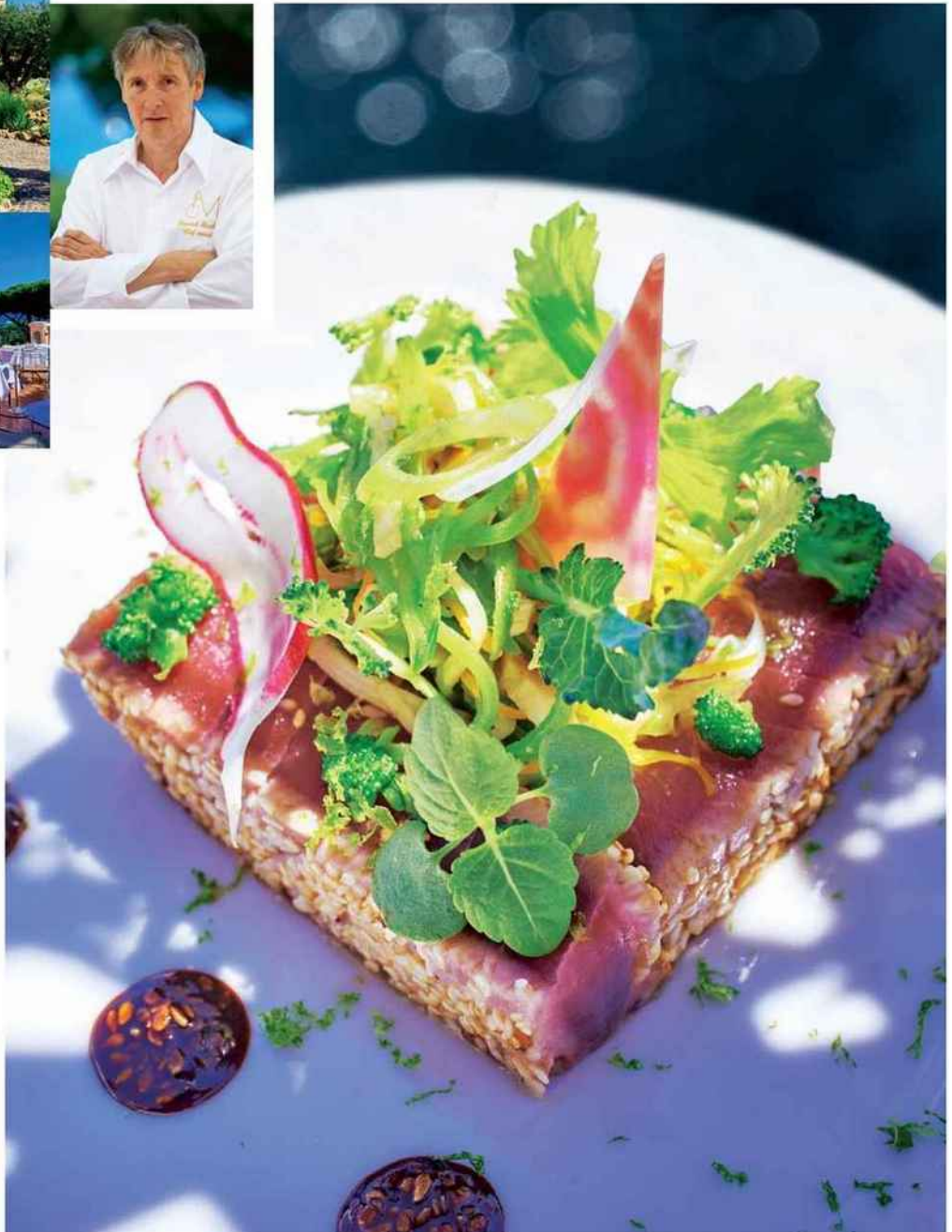


## CUISINE



### ENTRE CIEL ET TERRE

Le Château de la Messardière est perché au sommet d'une colline, au cœur du village de Saint-Tropez. Au programme en août : gourmandise avec le chef Pierrick Berthier (ci-dessus) ; spiritualité, grâce à quelques séances de yoga ; glamour, avec le studio Harcourt, qui vient y installer ses quartiers du 21 au 26 août.  
2, route de Tahiti  
83990 Saint-Tropez  
Tél. : 04 94 56 76 00  
messardiere.com



### WOK DE LÉGUMES, THON MI-CUIT AU SÉSAME

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 7 MN.

#### TRÈS FACILE

- ◆ 4 pavés de thon de 150 g
- ◆ 80 g de sésame doré ◆ 4 carottes nouvelles ◆ 8 pois gourmands
- ◆ 4 poireaux nouveaux ◆ 1 poivron rouge ◆ 1 brocoli ◆ quelques pousses de shiso ◆ 60 g de pousses de soja
- ◆ 1 cc d'huile de sésame ◆ 1 cs d'huile d'olive ◆ sauce soja ◆ sel, poivre.

- Préparer et émincer finement les légumes. Passer le thon dans le sésame doré.
- Mélanger l'huile de sésame, la sauce soja, l'huile d'olive, saler, poivrer.
- Passer vivement les légumes au wok avec un peu d'huile d'olive.
- Cuire le thon à la plancha ou à la poêle 7 mn pour une cuisson rosée.
- Servir le thon avec les légumes. Décorer de pousses de shiso.