



ESCAPADE GOURMANDE

## Omble chevalier, café vert et camomille

**POUR 4 PERS.** La veille, faites fondre **200 g de lard d'Arnad** avec **50 g de grains de café vert** non torréfiés. Faites mariner **1 grand filet d'omble chevalier** dans ce mélange dans un plat à gratin pendant une nuit après l'avoir filmé. Le jour même, préchauffez le four à 70 °C et laissez cuire le plat pendant 25 min. Récupérez les grains de café et mixez-les finement. Étaiez la poudre sur une plaque et laissez torréfier pendant 8 min à 200 °C. Ôtez la peau du poisson, posez dessus des **feuilles de camomille** et enroulez-la sur elle-même. Vous devez obtenir 4 rouleaux. Hachez **1 échalote** faites la blondir 2 min avec **25 g de beurre**, versez **25 cl de vin blanc de Savoie**, laissez réduire, ajoutez **25 cl de café expresso**. laissez réduire encore et montez-la sauce avec **250 g de beurre** et **1 c. à café de café en poudre**. Coupez le poisson en 4 portions et répartissez-les dans les assiettes. Versez le beurre blanc à côté et parsemez le dessus avec un peu de **poudre de café**, posez un **rouleau de peau** et des **feuilles et fleurs de camomille**.

**NOTRE BON ACCORD :** une rousette de Savoie.

**À SAVOIR :** le lard d'Arnad vient de la vallée d'Aoste en Italie.



## Hôtel-restaurant L'incomparable, à Tresserve.

L'incomparable est l'un des plus gros diamants au monde. Un joyau qui a donné son nom à un autre surplombant le lac, dans son écrin de verdure, magique et inattendu, un havre de paix intime et chaleureux avec un personnel aux petits soins. 15 chambres spacieuses et confortables, la cuisine locale du chef Antoine Cevoz servie avant que les soirées ne se rafraîchissent sur la grande terrasse et toujours la vue, elle aussi, incomparable.



**Torréfacteur,  
La Brûlerie de Chanaz  
à Aix-les-Bains**