Vidéo : L’En-But, Clermont-Ferrand

Stéphane Ranieri, chef du restaurant L’En-But :

Bonjour je m’appelle Stéphane Ranieri, je suis le chef du restaurant L’En-But au stade Marcel Michelin. Ce lieu est vraiment atypique puisque c’est un lieu unique en France, c'est un restaurant dans un stade de rugby.

Aujourd’hui, j’ai choisi de vous proposer comme recette un poisson emblématique de la région : l’omble chevalier qui est un poisson d’eau douce originaire du lac Pavin. J’ai choisi de vous le présenter avec un beurre de céréales citronné et en accompagnement des lentilles vertes de Limagne assaisonnées avec de la moutarde de Charroux, un peu d’herbes, du persil, de l’échalote, etc.

Avec une crème d’herbes pour ramener un peu de puissance, puis on contrebalance avec l’acidité des oignons pickles, des oignons rouges travaillés en pickles. La petite astuce pour cuisiner les lentilles vertes de Limagne, pour éviter qu’elles éclatent à la cuisson.

Je vous conseille de ne pas saler l’eau en début de cuisson mais vraiment à la fin, ainsi vous pouvez utiliser vos lentilles même froides. Comme nous l'avons fait aujourd’hui pour une salade. Elles n’éclateront pas, elles garderont vraiment leur aspect d’origine.

Générique :

“Sourires de chef”, suivez tous les épisodes sur clermontauvergnetourisme.com et nos réseaux sociaux Facebook, Instagram et Twitter

Produit et diffusé par l’Office de Tourisme métropolitain en partenariat avec l’UMIH 63

Remerciements : Madame Martine Courbon, Présidente Départementale UMIH 63

M. Stéphane Ranieri – L'En-But à Clermont-Ferrand

Informations Coronavirus Covid 19

Pour un séjour en toute quiétude, merci de vous renseigner sur le protocole en vigueur.Le tournage a été réalisé dans le respect du protocole sanitaire. Les plats cuisinés et filmés n’ont pas été servis aux clients.

Réalisation : Bouton Production

Musique : Tous droits d’exploitation et de diffusion réservés