

9 place Marie-Jeanne Bassot

18 janvier 2013

92300 Levallois-Perret

01 41 34 66 87

Les produits cultes d'Alexandre Bourdas

Après le SaQuaNa doublement étoilé à Honfleur, le chef Alexandre Bourdas fait découvrir aux Parisiens la « pascade », une crêpe soufflée qui donne son nom à son restaurant.

SaQuaNa, 22, place Hamelin, 14600 Honfleur.
Pascade, 14, rue Daunou, Paris-2e.

pascade-alexandre-bourdass.com/home.php

Estérelle Payany



Zoom

©Jerome Bilic

◀ 1/5 ▶

LE CABILLAUD :

« Je l'aime normand et de grande taille, entre 3 et 4 kg. »

Pour un poisson bluffant : salez des pavés de cabillaud avec leur peau et laissez-les 1 h hors du frigo. Faites-les cuire côté peau 4 mn dans un mélange beurre-huile d'olive. Servez avec des coques ouvertes, du chou chinois cru émincé, un peu de poivre Voatsiperifery, de la ciboulette, du basilic thaï et de la coriandre.

