

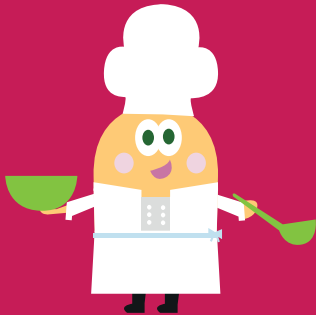
LE GRAND SAINT-BENOÎT

Sébastien RADZIETA



Le Grand Saint-Benoît

7, place Saint-André
45730 Saint-Benoît-sur-Loire
02 38 35 11 92



C'est grâce à sa maman que le chef **Sébastien RADZIETA** du «**Grand Saint-Benoît** » se découvre une passion pour la cuisine.

C'est dans la brigade de Christophe BLOT alors chef du «**Château de Fère-en-Tardenois** » dans l'Ain (restaurant doublement étoilé), qu'il réalise son apprentissage. C'est cette expérience aux côtés de Christophe BLOT qui lui donne, ainsi, des ailes pour se lancer quelques années plus tard, à son propre compte. Il rachète un petit restaurant à Saint Benoît-sur-Loire, non loin de l'Hôtel Familial de sa belle-famille, et crée le «**Le Grand Saint-Benoît** ».

Quand on lui demande ce qu'il aime faire en matière de cuisine, la réponse est claire : son inspiration lui vient au jour le jour en fonction du marché et de la saison. Il travaille donc exclusivement des produits frais et change sa carte tous les mois. Il définit sa cuisine comme variée, tantôt basée sur des recettes traditionnelles qu'il adapte, tantôt basée sur de la création pure. Même s'il touche à tous les produits, il a une nette préférence pour les légumes et le poisson.

Sébastien Radzieta est **Maître Restaurateur** :

La garantie pour le consommateur d'une cuisine entièrement faite maison à partir de produits bruts et frais. Accueil et service reconnus de qualité.

Source : my-loire-valley.com



Avec le soutien financier de :



MARINADE DE SAUMON

sur son tartare de tomate, mousse légère de concombre et caramel balsamique

Sébastien RADZIETA - Le Grand Saint-Benoît

Type de plat : Entrée
Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes



- > Le jus d'½ citron
- > 1 cuillère à café d'huile d'olive
- > 4 tranchettes de saumon frais
- > 30 g de sucre
- > 10 cl de vinaigre Balsamique
- > 1 concombre
- > 2 tomates
- > 400 g de crème liquide
- > 3 feuilles de gélatine
- > 1 échalote
- > Ciboulette
- > Sel, poivre

PRÉPARATION

Marinade de saumon :

Faire mariner les tranchettes de saumon dans le jus de citron et d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Caramel de vinaigre Balsamique :

Mettre à chauffer le sucre dans une casserole. Dès qu'il se liquéfie, déglacer avec le vinaigre Balsamique. Laisser réduire quelques minutes jusqu'à épaississement.

Mousse de concombre :

Laver et éplucher le concombre, réserver les peaux. Prendre une moitié de concombre et le cuire dans 100 g de crème. Saler, poivrer. Laisser cuire 10 min environ. Une fois le concombre cuit, le passer au blender et y ajouter les peaux ainsi que les 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide. Laisser refroidir.

Incorporer le velouté de concombre à la crème montée en chantilly.

Tartare de tomate :

Vider et tailler les tomates en petits dés. Ciseler l'échalote. Émincer la ciboulette et couper l'autre moitié du concombre en petits dés.

Assaisonner puis dresser à votre convenance.

Légumes offerts par :

Madame QUELIN et Madame BOUTON



Retrouvez toutes les recettes sur www.mtonmarche.com

