

● GOURMANDISE | 25 JUILLET 2022

RESTAURANT ANNE-SOPHIE PIC – BEAU-RIVAGE
PALACE LAUSANNE

par Redaction NOW Village



Sa recette soupe de melon à l'anis vert, crémeux de chèvre frais

PARTAGER



C'est dans un cadre exceptionnel, celui du palace lausannois, le Beau-Rivage, que le restaurant éponyme d'Anne-Sophie Pic s'est installé en 2009. L'adresse est depuis très prisée, il faut dire que tous les éléments sont réunis pour nous enchanter, aussi bien par son cadre exceptionnel que sa cuisine envoûtante. L'été, vous pourrez profiter de la terrasse surplombant le jardin avec une vue saisissante sur le lac et ses montagnes environnantes. Le restaurant comptabilise deux étoiles au guide Michelin et 18/20 points au Gault&Millau, un moment de pur plaisir épicurien à la clé!

À la tête de la table gastronomique : Madame Anne-Sophie Pic, virtuose culinaire, issue d'une lignée triplement étoilée, elle est d'ailleurs la seule femme en France à détenir le trio gagnant. La Cheffe perpétue ainsi la tradition familiale tout en mettant en avant la recherche pour faire naître son propre univers. Une audace culinaire parfaitement maîtrisée la stimule au quotidien pour composer de nouvelles associations de saveurs, ou développer des techniques de cuisson innovantes, une véritable alchimiste en cuisine ! On retrouve à la carte des recettes avec de nombreux produits locaux sublimés par le jeune Chef Kévin Vaubourg et son équipe. Ils partagent aujourd'hui pour NOW Village leur recette estivale de la soupe froide.



©Hôtel Beau-Rivage Palace Lausanne

LA SOUPE DE MELON

Pour 4 personnes

Ingrédients:

La soupe de melon

- 2 melons de 1 kg chacun
- 20 cl d'eau minérale glacée
- 1 cuil. à soupe de graines d'anis vert
- Sel fin

Le crémeux de chèvre frais

- 120 g de fromage de chèvre frais
- 15 cl de crème liquide très froide
- 8 g de gélatine
- 4 cl de lait
- Sel fin

La finition

- 1 cuil. à café de graines d'anis vert

Matériel

- Robot-mixeur
- Passoire fine
- Film alimentaire
- Spatule
- Batteur électrique





@Michael Roudier

Déroulement

La soupe de melon

1. Coupez les melons en deux, épépinez-les puis retirez la chair à l'aide d'une cuillère. mixez la chair avec l'eau minérale, l'anis vert et une pincée de sel fin.
2. Filerez la soupe à l'aide d'une passoire fine.
3. Versez-la dans un bol, couvrez de film alimentaire et mettez de côté au réfrigérateur.

Le crémeux de chèvre frais

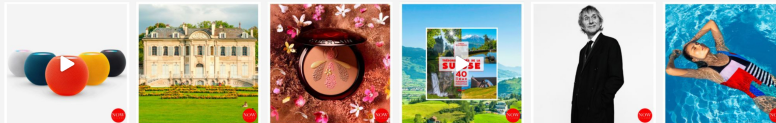
1. Dans un saladier, travaillez le chèvre frais avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse.
2. Dans un autre saladier, battez la crème liquide bien froide puis mettez de côté au réfrigérateur.
3. Faites tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans de l'eau froide afin de les ramollir.
4. Egouttez-les puis incorporez-les au lait préalablement tiédi dans une casserole.
5. Mélangez pour que la gélatine fonde complètement.
6. Versez dans le fromage de chèvre et mélangez à nouveau.
7. Ajoutez la crème montée et rectifiez l'assaisonnement en salant légèrement.
8. Versez le crémeux ainsi obtenu au fond de 4 assiettes creuses puis mettez de côté au frais pendant 2 h.

La finition

Au moment de servir, versez délicatement la soupe de melon très froide sur le crémeux de fromage de chèvre puis décorez de quelques graines d'anis vert.

Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace
Pl. du Port 17/19
1006 Lausanne
Téléphone: + 41 21 613 33 39
Email: info@brp.ch

Suivez-nous
SUR INSTAGRAM



CLUB
NOW

ACCÈS À DES OFFRES EXCLUSIVES, DES
CONCOURS, DES INVITATIONS ET BIEN
D'AUTRES SURPRISES...

MON COMPTE

TOP

NOW
VILLAGE

NOW VILLAGE

À PROPOS

SERVICE AGENCE & PUBLICITÉ

OFFRES D'EMPLOI

POLITIQUE DE
CONFIDENTIALITÉ

BOUTIQUES ET ANNONCEURS

CONTACT@NOWVILLAGE.COM

ÉDITORIAL

REDACTION@NOWVILLAGE.COM

SUIVEZ-NOUS

