

# La racine de lotus

Les Japonais l'appellent « renkon » mais elle est également utilisée en Chine et au Vietnam. Croquante comme une carotte, elle s'intègre facilement à de nombreux plats



## ◆ C'EST QUOI ?

Le rhizome d'un nénuphar asiatique qui, une fois coupé en rondelles, prend la forme d'une roue. Sa chair blanc-rosé est en effet trouée d'alvéoles qui composent une dentelle très graphique.

## ◆ COMMENT ÇA SE MANGE ?

Les racines de lotus se dégustent crues, en salade ou bien cuites à la vapeur, au wok, braisées, frites en beignets... Elles sont davantage utilisées pour leur côté décoratif et leur texture croquante que pour leur saveur, assez neutre. Les Chinois raffolent aussi des racines de lotus confites, spécialité qu'ils s'offrent mutuellement lors des festivités du nouvel an.

## ◆ QUEL GOÛT ÇA A ?

Le croquant ferme est celui d'une carotte crue, le goût se rapproche de celui d'un cœur de palmier, en moins prononcé.

## ◆ COMMENT ÇA SE PRÉPARE ?

Lavez et épluchez minutieusement votre racine puis détaillez-la en tranches. Vous verrez alors apparaître la fameuse dentelle de sa chair. Si vous ne les cuisinez pas immédiatement, faites tremper les rondelles dans un bol d'eau vinaigrée car elles noircissent très rapidement. Vous trouverez également des racines de lotus séchées (à réhydrater dans de l'eau), en conserve ou fraîches et prêtes à consommer, en sachets au rayon frais.

## ◆ COMMENT LE CHOISIR ?

Sélectionnez des rhizomes entiers à la peau d'un brun régulier et dépourvus de trous. 4,60 € les 300 g.

## ◆ IDÉES RECETTES

- Utilisez vos rondelles de lotus comme des toasts à l'heure de l'apéro en les tartinant de tapenade, de tarama ou de caviar d'aubergine...
- Décorez vos plateaux de hors-d'œuvre (crudités ou autres) de rondelles de racines de lotus assaisonnées d'un filet d'huile de noix ou de sésame.
- Dressez un carpaccio tricolore des plus originaux en alternant rondelles de lotus, de tomates et de courgettes à peine saisies puis refroidies.
- Faites sauter à la poêle des racines de lotus en compagnie de champignons de Paris ou avec du fromage fondu.

Dominique Lesbros

## ◆ Restaurant Kong

### L'Asie revisitée par Philippe Stark

Laurent Taïeb aime le Japon et le design. En 1999, il avait ouvert, rue de Berri, un bar à sushi réalisé par Andrée Putman. En mai 2003, c'est à Philippe Stark qu'il a fait appel pour concevoir Kong.

Aux fourneaux : Fumiko Kono, une Japonaise qui a fait ses classes chez Alain Passard, et Richard Pomiès, un Perpignanais qui a travaillé à New-York. A eux deux, ils ont concocté une cuisine « française réinterprétée par le Japon ». En entrée, nous avons apprécié la « crème carottes tofu », onctueuse à souhait, pour enchaîner sur un très original « thon laqué au thé vert » et un « filet de bœuf sauce wasabi » parfaitement saisi. Fumiko a composé ses plats en pensant au Japon de son enfance et en y ajoutant une touche de féminité. Sa cuisine se veut nature avec des textures « croustillantes et mousseuses ». Le décor de Stark évoque un film de science-fiction façon Blade Runner avec une lumière tamisée propice au rendez-vous galants. Nous vous conseillons nettement la salle sous la coupole d'où on voit Paris comme si l'on était dans un sous-marin... Comptez environ 40 €/pers. P.D. KONG : 1, rue du Pont-Neuf 75001 Paris. Tél : 01 40 39 09 00

