

LA TARTE MELON CRÈME D'AMANDE

De Matthieu Roche

Il a quitté Paris pour Marseille et a donné à son premier restaurant le nom du dieu grec des montagnes : Ourea. Avec cette tarte melon crème d'amande, Matthieu Roche associe élégance, gourmandise et fraîcheur dans un dessert original qui sent bon les vacances.

Dans tout le département des Bouches-du-Rhône, l'année 2019 est (et sera) ponctuée d'événements sur le thème de la gastronomie en Provence. C'est une raison supplémentaire pour s'y rendre et pour découvrir les bonnes adresses locales, le temps d'un week-end.

Nous vous emmenons à Marseille à la rencontre de Matthieu Roche, chef du restaurant Ourea, pour déguster sa tartelette de saison.

Nous avons choisi ce dessert, car parmi les jeunes chefs (30 ans) talentueux de sa génération, Matthieu a ce don particulier de sublimer "simplement" les produits bruts. Ce chef créatif et responsable porte en effet une attention particulière aux produits et à leur provenance et choisit de ne jamais compliquer ses recettes, ou alors à juste raison. Sa cuisine révèle des associations de saveurs subtiles et souvent surprenantes. Ourea est son premier restaurant, ouvert en 2018 avec sa compagne Camille Fromont, sommelière. L'ambiance y est joyeuse. La carte de produits locaux est courte et change tous les jours. Les prix sont doux. Une vingtaine de tables, une cuisine ouverte sur une brigade attentive et une décoration tout en couleurs acidulées font qu'il vaut mieux penser à réserver.

MELON, VERVEINE, AMANDES, ANIS VERT... VOILÀ L'ÉTÉ !

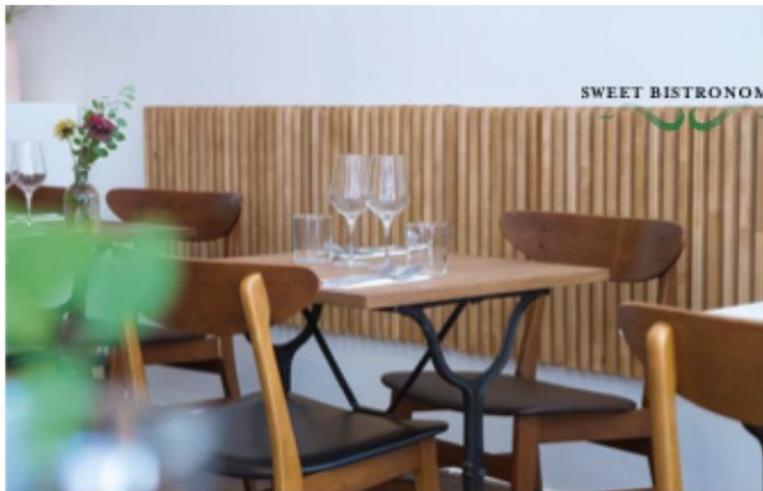
L'énoncé des ingrédients de cette tarte au melon évoque immanquablement le Sud. La verveine, les fleurs de sureau, l'anis vert et... une pointe de pastis s'associent à une multitude de souvenirs d'été. Ce dessert donne immédiatement envie de le croquer! Et il serait impensable de ne pas succomber à la gourmandise devant cette petite tarte estivale... On peut se demander si le melon, gorgé d'eau, peut être associé à un fond de pâte sucrée. Avec cette recette: oui! Le melon de saison est un trésor d'été peu calorique et naturellement sucré. Il se laisse facilement customiser et cette recette délicieuse et élégante vous ravira. Visuellement, puis à la dégustation, ces volutes gorgées de



saveurs surprennent par leur fraîcheur. En bouche, vient ensuite la texture soyeuse et régressive de la crème d'amandes. Les amandes préalablement torréfiées, associées à la vanille, donnent ainsi une tonalité profonde et gourmande. Les délicates fleurs de sureau, source de bienfaits, peuvent être facilement remplacées par de la coriandre en fleur, présente tout l'été. Vous pourrez aussi choisir la reine des prés dont le goût est très proche de celui de la fleur de sureau. Une fois les dernières miettes attrapées, il reste sur le palais un très léger goût anisé qui fait écho à la nature toute proche.

Cette recette est originale et permet de découvrir une autre facette du melon. Bien préparé, il peut se révéler un atout pour vos créations, plus ferme et souple qu'une pêche ou un brugnon, il apporte tout autant de fraîcheur. Ce fruit originaire d'Afrique de l'Est est implanté depuis la Rome antique dans le bassin méditerranéen. Il est arrivé en Provence (par le Comtat Venaissin, aujourd'hui Drôme provençale et Lubéron) à la fin du xv^e siècle. Il est emblématique en Provence depuis lors et souvent associé à la douce chaleur estivale. Vous le trouverez facilement sur les marchés dès le début de la saison.

Joyeux été à tous!



LA TARTE MELON
CRÈME D'AMANDE
De Matthieu Roche

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119 

