

## TENDANCE

## LE YUZU EST LÀ!

GRANDS CHEFS ET PÂTISSIERS ONT DÉJÀ ADOPTÉ CET AGRUME VENU D'ASIE. VERSION SUCRÉE OU VERSION SALÉE, IL VA FAIRE DU BRUIT DANS VOS ASSIETTES.

Par Marie Létang-Horay

## QU'EST-CE QUE C'EST?

Ce parent proche du citron vert nous arrive tout droit du Japon, où il est utilisé depuis longtemps en cuisine mais aussi en alicament pour sa richesse en vitamine C. Moins lisse et un peu plus gros que son cousin, on le trouve également en Chine (youzi) et en Corée (yuja). Au Japon, son jus et sa pulpe parfument aussi bien des plats salés que des desserts. Le truc à repiquer pour bluffer ses amis lors des soirées sushi, c'est la sauce ponzu, mêlant la traditionnelle sauce soja au jus de yuzu.

## POURQUOI LES BRANCHÉS EN RAFFOLENT?

Cet agrume à saveur de mandarine légèrement citronnée est de plus en plus prisé des chefs et des pâtisseries. Acide mais pas trop, extrêmement parfumé, le yuzu relève souvent des poissons, comme pour le tartare de homard bleu yuzu et wasabi chez Taillevent ou les rouleaux de saumon au yuzu chez Youlin. Il est aussi fabuleux pour doper une vinaigrette. Olivier Lefranc, chef de l'Agapé Bistrot, et William Ledeuil, chef de Ze Kitchen Galerie, l'utilisent chaque jour. Même le beurre, et pas n'importe lequel, celui de Jean-Yves Bordier, s'offre une saveur yuzu, sublime avec des coquilles Saint-Jacques. Du côté des pâtisseries, c'est aussi le coup de foudre pour sa tendre amertume. Depuis qu'il a découvert ce fruit magique en 1987, Pierre Hermé a imaginé toute une collection de desserts baptisée Azur. Tempéré par le chocolat et attisé d'une pointe de sel, le yuzu se révèle plus rafraîchissant et addictif que jamais. Et si Christophe Roussel prépare une nouvelle version de ses désormais célèbres « Kisses from », une bouche en chocolat fourrée d'une ganache au jus de yuzu, Arnaud Delmontel fête Noël avec une bûche acidulée à la mousse de yuzu, posée sur un biscuit praliné. •

## OÙ LE GOÛTER?

- Carré Azur, Pierre Hermé, 6,90 € le gâteau individuel.
- Tartelette Yuzu Meringuée, Lenôtre, 2,20 €.
- Tube Gelée d'Agrumes, Jean-Paul Hévin, 8,40 € les 150 g.
- Bûche Yuzu, Arnaud Delmontel, 34,90 € (6 pers.).
- Marmelade de Yuzu, Hédiard, 10 €.
- Beurre au yuzu, Jean-Yves Bordier, 2 € les 125 g. [www.lebeurrebordier.com](http://www.lebeurrebordier.com)
- Sauce de soja au yuzu, Workshop Issé, 9,90 € les 200 ml. [www.workshop-isse.fr](http://www.workshop-isse.fr)



**À LIRE**  
Le Yuzu, dix  
façons de le  
préparer  
(Les Éditions  
de l'Épure),  
6,50 €.

## La it recette de Pierre Hermé : la gelée de yuzu

Cette gelée géniale se marie à merveille avec quelques morceaux de gâteau au chocolat disposés dans une verrine.

## Shopping liste

- 0,5 litre d'eau minérale
- 20 cl de jus de yuzu nature (Workshop Issé, Paris)
- 100 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine

## Mode d'emploi

Séparez les feuilles de gélatine et mettez-les à tremper dans l'eau bien froide pendant au moins 20 min.

Dans une casserole en Inox, chauffez le jus de yuzu à 50 °C environ. Egouttez la gélatine dans une passoire et incorporez-la dans le jus de yuzu. Mélangez au fouet puis versez sur l'eau minérale et le sucre semoule. Mixez la gelée, laissez-la refroidir à température ambiante pendant 4 heures, puis placez-la au réfrigérateur avant de la déguster.

NB: L'idéal est de réaliser la gelée au yuzu la veille, en la conservant au réfrigérateur.