

# HEDONISME URBAIN

*Escapade  
gustative ...  
... à La Réserve*



Dans le cadre de la 2ème édition des « Déjeuners au féminin », Samir Hamza, chef à La Réserve, nous propose une ...

« Escapade gustative »...





©PHOTO LAURENCE GAREL

*Mille feuilles de tomates confites et son pressé de chèvre frais, pointe de tapenade.*

« Les déjeuners au féminin », je les conçois comme une pause détente devant concilier saveurs gustatives et diététique de vie. Mes produits sont toujours de saison pour cette recette qui reste simple à reproduire » esquisse ainsi Samir Hamza en présentant ses plats qui sont aussi bons que beaux.

## *Astuces de chef ...*



BIEN PRESSER LE CHEVRE PENDANT 2 HEURES JUSQU'À OBTENIR UNE MOUSSE CONSISTANTE.



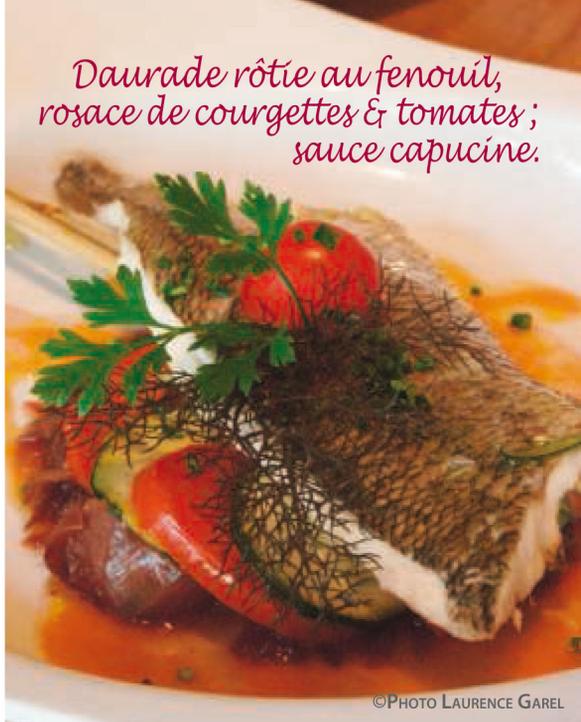
TRES DIETETIQUE, LE FENOUIL se marie bien avec la daurade. COTE CUISSON, seules 5 minutes au four suffisent.

POUR LA SAUCE CAPUCINE, prendre des anchois, des oignons grelots, un jus de citron et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



FAIRE LE RAFFRAÏCHI 1/2 HEURE AVANT DE LE SERVIR POUR QUE LES SAVEURS NE SE MELANGENT PAS.

Un verre de BOUZERON accompagnera très bien tous les plats !!



*Daurade rôtie au fenouil, rosace de courgettes & tomates ; sauce capucine.*

©PHOTO LAURENCE GAREL



*Raffraîchi de fraises au basilic et son blanc-manger aux amandes.*

©PHOTO LAURENCE GAREL

Restaurant La Reserve - 36 rue de la Visitation, Rennes. 02 99 84 02 02  
« Déjeuners au féminin » Jeudi 12, 19 & 26 Mai / Menu à 16 euros