



FLORA MIKULA
AIME L'IDÉE DU PARTAGE.

UNE AUBERGE urbaine

Flora Mikula n'a pas peur des contrastes. Après avoir tenu un restaurant gastronomique « les Saveurs de Flora », près des Champs-Élysées, la chef a ouvert en juin 2012 « Auberge Flora », un hôtel-restaurant de vingt et une chambres au style moderne et coloré, à deux pas de la Bastille. « Je voulais un lieu de vie où l'on n'a pas peur d'entrer parce que c'est trop cher », commente celle qui a travaillé aux côtés de Jean-Michel Lorrain et Alain Passard. Malgré ses escapades à Londres et New York, sous l'égide de grands chefs, sa cuisine a conservé son accent méditerranéen. Difficile de renier ses origines pour celle qui a grandi dans la banlieue

d'Avignon. Ainsi, les tapas, qui correspondent à cette idée de convivialité. « J'aime l'idée de quelque chose à partager. Mais ce sont des tapas à la française, donc avec une vraie cuisine derrière. » De fait, le chèvre frais au pistou côtoie le samoussa aux merguez avec pois chiches et coriandre, ou les saint-jacques au beurre de truffe. Les plats – à base de produits simples et de qualité – sont élaborés, comme le velouté de châtaigne, topinambour avec chantilly de châtaigne, les lasagnes de sanglier... On peut y manger à toute heure et il y en a pour toutes les bourses: café à 1,10 €, tapas de 5 € à 15 €, et menu entrée + plat ou plat + dessert à 18 €... Bravo!

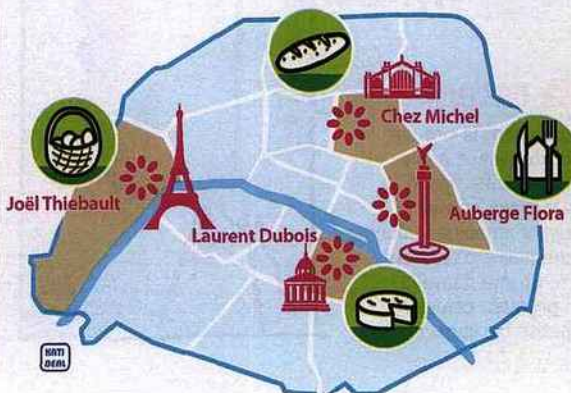
PHOTOS M. PRIER - PATRICK LAZIC - SUCRE SALÉ - D.R. - ILLUSTRATIONS KATI BÉAL

Ses bonnes adresses

JOËL THIEBAULT
« Mon fournisseur de légumes. »
Marché du Président-Wilson,
le mercredi de 7h à 14h30,
avenue du Président-Wilson,
75016 Paris.

LAURENT DUBOIS
« Ce fromager a reçu le titre de Meilleur ouvrier de France en 2000. »
47 ter, boulevard Saint-Germain,
75005 Paris.
Tél. 01.43.54.50.93.

THIERRY BRETON
« C'est mon fournisseur de pain de campagne, qu'il fait cuire dans le four à pain de son restaurant. »
Chez Michel,
10, rue Belzunce, 75010 Paris.
Tél. 01.44.53.06.20.



Auberge Flora
44, boulevard Richard-Lenoir,
75011 Paris.
Tél. 01.47.00.52.77.
www.aubergeflora.fr

Sa recette fétiche



Risotto d'épeautre Gambette de Paris

Les courses Pour 4 à 6 personnes
• 300 g d'épeautre • 5 échalotes • 2 gousses d'ail
• 2 l de fond de volaille • 30 g de beurre • 4 cuill.
à soupe de mascarpone • 50 g de vieille mimolette
râpée • 2 tranches épaisses (2 cm) de jambon de Paris
(Gambette) • 300 g de champignons de Paris.

La recette

Nettoyer les champignons. Les faire sauter dans un peu d'huile pour les faire dégorger de leur eau et réserver dans une passoire en gardant leur jus à part. Ciseler les échalotes et l'ail. Les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre. **Ajouter** l'épeautre et faire blondir. **Mouiller** avec le fond de volaille et le jus des champignons. **Laisser mijoter** pendant 50 min environ. L'épeautre doit s'ouvrir mais rester croquant. S'il n'est pas cuit, rajouter du bouillon. **Couper** le jambon en cubes d'un demi-centimètre. **Faire légèrement blondir** dans une poêle et réserver. **Ajouter** les champignons, le mascarpone et lier avec la mimolette, lorsque l'épeautre a absorbé tout le liquide. **Parsemer** des dés de jambon et servir aussitôt.



L'astuce de Flora

Ce risotto peut se cuire plusieurs jours à l'avance, car l'épeautre, qui contient peu d'amidon, ne colle pas. Il en sera même meilleur, car il se sera imbibé de tous les ingrédients.

Un bon basique !



Pour 6 personnes
Minisavarins au Cointreau
• 220 g de farine
• 100 g de sucre
• 3 œufs • 100 g de beurre • 15 cl de lait
• 20 g de levure fraîche de boulangerie.
Pour le sirop : • 10 cl de Cointreau • 10 cl d'eau
• 200 g de sucre.
Pour la chantilly : • 20 cl de crème liquide (à ne sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment)
• 30 g de sucre en poudre.



1 Délayer la levure avec le lait tiède, réserver. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et les œufs. Lorsque la pâte est homogène, ajouter la levure dissoute dans le lait, en continuant de mélanger. Incorporer le beurre. Couvrir le bol d'un linge et laisser reposer 1h30 à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.
2 Répartir la pâte à mi-hauteur des moules beurrés. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord du moule. Préchauffer le four à

180 °C et cuire 15 min.
3 Démouler sur une grille. Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre. Lorsque le sucre est fondu, retirer du feu et ajouter le Cointreau. Verser le sirop sur les gâteaux encore tièdes. Laisser refroidir.
4 Chantilly : mélanger dans un bol la crème liquide et le sucre. Battre au fouet électrique. Laisser reposer 2h au réfrigérateur. Garnir les savarins de crème chantilly. Placer au frais jusqu'au moment de servir.

