

Les boulettes de poulet de Taku Sekine

Chaque semaine, un chef nous livre les secrets d'un plat qu'il cuisine chez lui. L'étoile montante venue du Japon joue la carte conviviale, à table ou à l'apéro.

par Rémi Dechambre photo Nathalie Carnet stylisme Pauline Dubois



Toute l'Asie à Paris

A 36 ans, Taku Sekine est à la tête des cuisines du restaurant Dersou (Paris 12^e). Il y propose une cuisine innovante, et marie chaque assiette avec un cocktail composé sur mesure par Amaury Guyot. Parmi les plats, un délicieux bouillon *tom yum*, inspiré de la cuisine thaïlandaise, avec lequel il réalise une bouillabaisse de coquillages. Taku Sekine a été l'une des figures marquantes du festival culinaire Omnivore, qui vient de se dérouler à Paris. A cette occasion, un joli dossier lui a été consacré dans la revue *Omnivore Food Book*.
www.dersouparis.com
www.omnivore.com

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

photos © Lisa Klein Michel, SP

« Je suis japonais. J'habite à Paris depuis une dizaine d'années. A la maison, je réalise le plus souvent des recettes simples d'influence asiatique, comme ces boulettes. On peut en faire un vrai plat en les servant avec du riz ou des légumes, mais aussi les proposer pour un apéritif entre amis. C'est super convivial ! Pour les faire, j'utilise toujours un bon poulet fermier. Le boucher peut le détailler en morceaux. Il n'y a plus qu'à le hacher au couteau ou au robot. La seule difficulté est d'obtenir une préparation compacte pour que les boulettes restent entières. Pour cela, on peut mettre plus de Maïzena, mais je préfère mélanger les ingrédients dans un saladier placé dans de la glace. Car sous l'effet du froid, la matière grasse se fige.

« Je conçois mes plats au jour le jour »

Malgré sa simplicité, ce plat représente bien la cuisine que j'aime ; une cuisine sans frontières pour les recettes, mais ancrée dans le terroir pour les produits. J'ai appris les bases de la cuisine classique à Paris, chez Hélène Darroze, et surtout chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée. Une expérience extraordinaire.

Aujourd'hui, dans mon restaurant Dersou, je propose un patchwork de cultures culinaires, notamment asiatiques. Peut-être que cette idée me vient de mon enfance, passée à Tokyo. Parfois, à la maison, nous mangions l'équivalent japonais du poulet rôti du dimanche en France. Ça s'appelle le *nabe*. C'est une fondue prenant la forme d'un bouillon dans lequel on cuit toutes sortes d'ingrédients comme du chou, des nouilles, du tofu, du poisson, des huîtres, de la viande... Mais, comme mes parents étaient souvent débordés, nous allions dans des restaurants japonais, et aussi français, chinois, thaï ou encore italiens. C'est peut-être pour ça que je propose une cuisine variée. Mais je suis intraitable sur l'utilisation de produits de saison. Je conçois mes plats au jour le jour, selon ce que me proposent une vingtaine de producteurs, d'éleveurs et de pêcheurs. C'est une révolution par rapport aux restaurants gastronomiques classiques. Cela donne beaucoup de travail au quotidien, car on ne connaît pas le menu à l'avance. Mais avec notre recette, pas de souci ! Si le poulet est de qualité, nos boulettes seront très bonnes ! »

trois bouteilles pour le bon accord



Une bière Cette blonde américaine au houblon japonais, aux notes de citronnelle, d'agrumes et de miel, complète idéalement les boulettes.
A Sorachi Ace, Brooklyn Brewery, à partir de 4,40 € la bouteille de 35,5 cl.



Un rosé effervescent Avec ses arômes de fruits rouges Ce demi-sec bio du Puy-de-Dôme donne une note festive au plat.
Festejar, domaine la Bohème, à partir de 14 €.



Un gin tonic Trois quarts de tonic, un quart de ce gin, une rondelle de citron, de la glace... et vos boulettes sont les reines de l'apéritif !
Gin Monkey 47, The Black Forest Distillers, à partir de 47 €.



« Un plat simple, sans frontières, ancré dans le terroir »

Nous avons réalisé les boulettes de poulet de Taku Sekine

Difficulté ★★☆☆☆

Coût ★★☆☆☆

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes

Cuisson 15 minutes

Placez 1 kg de poulet fermier haché, 5 c. à s. de Maïzena, 5 jaunes d'œuf, 1 c. à s. d'ail haché, 1 c. à s. de gingembre haché, 2 c. à s. de citronnelle hachée, 3 c. à s. de menthe hachée, 2 c. à s. de sauce soja et 2 de sauce nuoc-mâm dans un saladier. Salez et

poivrez. Mélangez. Façonnez les boulettes (mettez un peu d'huile sur vos mains, pour éviter que ça ne colle). Faites bouillir de l'eau salée. Blanchissez à peine les boulettes pour fixer leur forme. Refroidissez-les dans de l'eau glacée. Séchez-les sur du papier ou un torchon. Rôtissez-les à la poêle bien chaude, avec un filet d'huile.

Dans une casserole, faites caraméliser 8 c. à s. de miel, et 10 grains de poivre. Déglacez avec 1 c. à s. de vinaigre de xérès puis ajoutez 1 citron tranché en rondelles. Ajoutez 75 cl de fond de volaille. Laissez réduire la sauce.

Quand elle est onctueuse, ajoutez un peu de sauce au miel dans la poêle pour récupérer les sucs de cuisson des boulettes. Arrosez souvent les boulettes.

Rincez 1 cœur de salade trévisse tardive. Mettez quelques feuilles de côté, ajoutez le reste dans la poêle. Mélangez.

Dans les assiettes, disposez quelques boulettes, des feuilles de trévisse tièdes et crues. Ajoutez un peu de coriandre et de ciboulette. Arrosez avec la sauce au miel.