

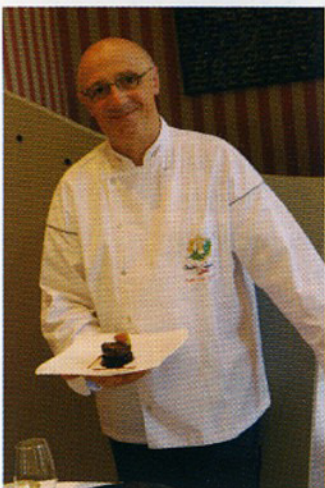


R E S T A U R A N T

Le Sébastopol, la tradition revisitée

Sur la place du même nom, à deux pas du théâtre, pas très loin non plus du musée des Beaux-Arts, la table de Jean-Luc Germond est l'une des institutions gourmandes de la ville. S'il n'est pas Lillois d'origine, il y a déjà près de trente ans qu'il a posé ses valises dans la capitale du Nord de la France. Depuis 1996, il appartient au cercle restreint des Maîtres cuisiniers de France. Depuis toujours, il professe une cuisine créative, ensoleillée et légère, sans renier les saveurs traditionnelles de la région. Rouelle de rognon de veau aux morilles des pins et baies de sureau, crème de cèpes, foie gras poêlé et cèpes crus, barboton de pêches de vigne et son granité de betteraves rouges, ou encore raie rôtie au four et son jus de viande se dégustent dans la salle de style art déco, aux tons gris et framboise ou, pour des moments confidentiels, dans les salons privés, Crimée, Mac Mahon et Scrive, qui offrent leur intimité au premier étage.

Le Sébastopol
1, place Sébastopol, 59000 Lille.
Tél. : 03 20 57 05 05
www.restaurant-sebastopol.fr



**TOURNEDOS DE LIEVRE
ET COMPOTEE DE CHOU ROUGE
À LA FLAMANDE**

FICHE
CUISINE
PAGE 101



CABILLAUD DEMI-SEL, LINGOTS DU NORD, COULIS DE POIREAUX

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

Pour 4 personnes :

4 pavés de cabillaud demi-sel de 150 g chacun

100 g de vert de poireaux

1 oignon

1 carotte

1 bouquet garni

200 g de lingots du Nord

10 cl de crème fluide

15 cl de bouillon de volaille

Sel, poivre moulu

○ Faites tremper les lingots dans de l'eau froide pendant toute une nuit. Pelez l'oignon et la carotte, mettez-les dans une marmite avec les lingots égouttés et le bouquet garni, versez 2 litres d'eau froide, ne salez pas. Portez sur le feu et laissez cuire doucement 2 heures. Salez seulement à la fin de la cuisson.

○ Rincez soigneusement les verts de poireaux. Faites-les cuire doucement dans le bouillon de volaille une vingtaine de minutes. Ajoutez la crème puis mixez pour obtenir un coulis bien vert, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

○ Préchauffez le four thermostat 6 (180°). Dans une poêle chaude, faites colorer la peau des pavés de cabillaud. Posez-les sur un plat à four et enfournez 10 minutes. Servez-les avec les haricots égouttés et le coulis de poireaux.



Restaurant Sébastopol

FICHE
CUISINE
PAGE 101

SABLÉ AUX COINGS, CRÈME BRÛLÉE À L'ENDIVE

