



Les meilleurs produits avec de la Boutargue Memmi

Ces quelques idées d'association de produits avec la boutargue ne sont surtout pas exhaustives, juste des suggestions à interpréter et à appliquer selon la liberté et le goût de chacun. J'ai toutefois souhaité vous les faire partager.

La boutargue se déguste à l'apéritif au naturel ou avec ses meilleurs chevaliers servants tels que tous les bons pains d'ici et d'ailleurs, l'ail, le citron, l'huile d'olive, quelques épices, le radis noir et autres légumes racines ou verts, des herbes, quelques produits laitiers...

La boutargue étant un produit naturel, elle se consomme accompagnée de produits de base.

Elle ne se cuit pas mais s'associe soit détaillée en lamelles soit râpée plus ou moins finement, avec les œufs, les pâtes, le riz, les pommes de terre, des légumineuses, quelques champignons, des poissons plutôt à chair blanche, des sauces...

Les grands chefs français, italiens, espagnols, japonais... rivalisent de créativité pour la mettre en valeur dans leurs recettes tout en étant très fiers de l'inscrire à leur carte. Certains la traitent comme la truffe, un autre produit naturel tout aussi rare, luxueux et aromatique. Les deux s'emploient pour relever ou parfumer un plat.

Tous les pains sont les bons amis de la boutargue: baguette, pain de campagne, pain au levain traditionnel, pain aux céréales, pain de seigle, pain de mie, pain grillé, pain au maïs, pains régionaux ou pains du Moyen Orient à la semoule de blé appelés de façon générale « khobz » (tabouna en Tunisie, kesra ou talbout au Maroc, matlouh en Algérie), au naturel ou aux graines de fenouil, de cumin, de nigelle sans oublier, bien sûr, le rituel pain azyne. Elle est toute aussi excellente avec les crackers unissant le moelleux et le croquant.

Les œufs de poule sous toutes les formes de cuisson, sauf durs sont les bons compagnons de la boutargue en lamelles ou râpée. Celle-ci assaisonne, relève et enrichit de son goût subtil bien iodé une omelette, des œufs au plat, brouillés, mollets, cocotte, à la coque. Entre les deux tout est possible.

L'ail réalise un mariage de raison avec la boutargue malgré l'intensité de l'un et de l'autre qui semblerait se télescoper alors qu'il n'en est rien car leur goût expressif et respectif se complète tellement bien. L'ail sec coupé en fines lamelles, en prenant le soin d'ôter son germe central, chacune d'elle posée sur une tranche de boutargue se déguste à la « turc ». Encore mieux, l'ail frais ou nouveau du printemps, moins fort en goût donne un accord plus délicat. Toujours émincé, pourquoi ne pas essayer l'ail d'Arleux (IGP) du Nord de la France qui ajoute une touche fumée à la boutargue. Plus exceptionnel, une petite pointe d'ail noir japonais, confit dans l'eau de mer pendant 45 à 60 jours à haute ou basse température qui renferme des gousses transformées en pâte noire rappelant la texture du pruneau doté d'un goût à la fois doux, très légèrement aillé, si délicatement vinaigré pour tenter une union presque parfaite.

Le citron jaune ajoute en quelques gouttes son goût acidulé à la boutargue. C'est le complément évident pour de nombreux fidèles, en choisissant de préférence un citron bio non traité et encore mieux, le citron de Menton (IGP) ou de la Côte d'Azur au parfum exceptionnel comme le citron italien de la côte amalfitaine ou de Sorrento. Plus « exotique » le citron japonais Yuzu râpé avec modération apporte à la boutargue ses arômes rafraîchissants de citrus et de mandarine sauvages. Pour aller plus loin, une perle de citron caviar sur une tranche de boutargue un peu épaisse, apporte son croquant et une explosion de saveurs étonnantes en bouche. L'huile d'olive extra vierge s'accorde à la perfection aux saveurs marines de la boutargue. Il existe aujourd'hui tellement d'excellentes huiles d'olive d'ici et d'ailleurs que chacun doit choisir sa préférée selon ses goûts. Qu'elle soit herbacée, intense, ardente, plus ou moins douce, classée fruité vert, fruité mûr, fruité noir, elle doit rejoindre les arômes aussi complexes de la boutargue.

Parmi les épices, le poivre noir broyé au moulin est une évidence indiscutable sur la boutargue. En fidèle allié, il lui livre son piquant si caractéristique pour s'unir à son goût marin très prononcé. Dans la grande famille des poivres deux merveilleuses unions s'imposent, l'une, avec le grand cru Penja noir du Cameroun, puissant et boisé, l'autre, avec le poivre à queue sauvage de Madagascar (Voatsiperifery) fruité et floral. Bien sûr, on ne peut pas oublier les jolies baies roses moulues à la minute sur des lamelles de boutargue. Issues de faux poivriers, elles apportent une touche légèrement sucrée et une sensation de fraîcheur comparable au pin maritime. Autre compagnon de voyage, le safran, roi des épices, escorte la reine boutargue avec ses arômes complexes de cèdre fumé, de fleurs exotiques, sa légère amertume et son parfum oriental.

Au rayon des légumes et des légumes, la boutargue choisit toujours les meilleurs d'entre eux pour valoriser sa texture et ses saveurs iodées.

Le radis noir coupé en fines rondelles lui impose son croquant et son goût un peu piquant. Dans le même registre, les autres bons supports plus doux et moins fibreux sont le daïkon radis long et blanc asiatique ou le très raffiné navet japonais Kabu. Rond, blanc nacré très juteux, émincé en fines tranches il entre en communion quasi divine avec la boutargue.

Parmi les légumes crus coupés plus ou moins finement, la boutargue s'entend avec le bulbe de fenouil et sa saveur de réglisse douce, l'artichaut violet de Provence ou l'épineux de Ligurie à chair craquante, astringente, légèrement amère, le cœur de céleri branche et son goût si particulier, les fleurettes de chou-fleur et l'endive si douces.

Bien sûr, les champignons de Paris cultivés en France et, en saison, les très petits cèpes en forme de bouchon qui lui offrent leur accent boisé et leur parfum de noisette. Un filet d'huile d'olive complète souvent les accords.

Pour les légumes cuits, la boutargue se plaît avec l'artichaut, le topinambour, le pâtisson, l'asperge blanche ou verte, les petits pois, les fèves, quelques choux (brocoli, chou pointu, pak choï...).

Elle aime la compagnie des légumineuses telles que les lentilles, les pois chiches, les haricots blancs (mogette, tarbais, coco de Paimpol...) qui lui accordent leur fondant et leur goût délicat.

Sans oublier la pomme de terre cuite en robe des champs servie avec une pointe de beurre ou un filet d'huile d'olive qui se révèle être son complément idéal en texture et en goût.

Dans la famille des herbes et des légumes, la boutargue choisit la ciboulette, la ciboule (ou cive ou cébette), pour leur goût fin et délicat d'oignon frais, peu alliacé.

Grâce à leur arôme si spécifique, le persil plat, le cerfeuil, l'estragon, l'aneth font bon ménage avec la boutargue.

Elle se mélange volontiers aux salades douces (cœur de laitue, reine des glaces, mâche...) à la misuna au léger goût de chou ou à l'opposé aux piquantes légèrement amères comme la roquette ou la puntarella italienne.

Certains produits lactés lui conviennent très bien, le beurre doux avec une préférence pour le beurre de baratte ou le beurre aux algues et la crème fraîche crue ou pasteurisée sont les exemples parfaits.

Les fromages frais font merveille, comme la vraie mozzarella di buffala Campana AOP fabriquée avec du lait de bufflonne dans la région de Naples et l'ultra fraîche burrata des Pouilles IGP . Toutes deux offrent leur douceur, leur onctuosité et une très légère acidité à la boutargue.

Dans la région marseillaise il ne faut surtout pas rater la brousse du Rove fabriquée par le berger André Gouiran. Ce petit fromage de chèvre ultra frais AOP ne voyage pas mais offre un sacré vagabondage gustatif à la boutargue.

Sans se déplacer, d'autres fromages de chèvre frais plutôt bios et de fabrication artisanale assurent une bonne communion.

Toutes les sauces alliant un doux mélange lacté à la puissance de la boutargue subliment un plat en lui donnant une saveur unique et originale.

Toutes les pâtes conviennent à la boutargue avec un plus pour les pâtes longues: spaghettis, linguine, fettucine avec un bonus pour les pâtes artisanales tréfilées au bronze qui accrochent bien la sauce.

Les riz Arborio, Carnaroli, Vialone nano, ou encore le riz noir sont spécialement adaptés au risotto à la boutargue.

Bien sûr elle relève de ses saveurs iodées, d'autres produits de la mer comme les poissons à chair blanche : lieu jaune, cabillaud, lotte, daurade...certains mollusques, coquillages, céphalopodes : coquille Saint-Jacques, pétoncle, coque, telline, poulpe, calamar...

Chacun peut tenter avec la boutargue d'autres unions savoureuses plus ou moins surprenantes, presque sans limites comme le font déjà de nombreux restaurants tant en France qu'à l'étranger. La boutargue permet toutes les audaces. Sa longévité la rend éternelle et moderne.

Memmi

Memmi SAS

30 rue Pasteur - 94200 Ivry-sur-Seine

Tél : +33 (0)1 46 72 41 09 | Fax : +33 (0)1 46 58 96 57

courrier@boutargue-memmi.com

www.boutargue-memmi.com