

À SAVOURER LES YEUX FERMÉS

Dans ce nouveau numéro, le chef de Dans le Noir ? Luxembourg, Christophe Mannebach vous propose de découvrir sa recette de sponge cake au cacao et potimarrons confits. Une recette automnale et gourmande à déguster les yeux fermés.

RENCONTRE AVEC LE CHEF

Propos recueillis par Arthur Atlas.

Depuis plus de 20 ans, le Chef Christophe Mannebach propose au Novotel Luxembourg Kirchberg une cuisine fraîche, créative et de terroir, loin des cartes prédéfinies de l'hôtellerie classique. Très investi dans le projet Dans le Noir ?, il continue de casser les codes en proposant des créations aux mariages uniques, qui ont hissé ce restaurant insolite en tête du classement Tripadvisor après seulement 6 mois d'ouverture.



Que signifie concocter un menu pour ce concept ?

À Dans le Noir ? Luxembourg, c'est un travail d'équipe. J'aime inclure toute la cuisine dans le processus créatif, qui sort complètement de notre quotidien. Ce sont de véritables challenges et remises en question que nous partageons tous.

Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Imaginer un menu pour Dans le Noir ? nécessite un grand travail en amont. Ce sont des associations étonnantes à trouver, tester et peaufiner, entre différentes textures, goûts... toujours autour de produits de saison. C'est aussi créer la surprise, comme d'un légume en dessert ; un challenge où l'assiette est pensée dans son ensemble.

LA RECETTE

Le Chef vous partage la recette du tout premier dessert de Dans le Noir ? Luxembourg. Une recette de saison qui a de quoi surprendre.

Sponge cake au cacao amer, crumble, potimarron confit, purée de carotte, crème tonka et coulis de fruits rouges

Pour 4 personnes

Ingrédients

Sponge cake :

30g de sucre glace
150g de blanc d'œuf
35g de lait demi écrémé
25g poudre amandes
10g farine
30g de cacao amer non sucré

Crumble :

100g sucre semoule
100g beurre
100g farine

Sirop de sucre :

200g eau
200g sucre semoule

Purée de carottes :

40g de carottes
4g vanille en poudre, ou ½ gousse de vanille

Crème fouettée :

200ml de crème liquide 35%
10g de sucre semoule
¼ pièces de fève tonka

Coulis de fruits rouges :

100g de fruits rouges frais ou surgelés
20g sucre de semoule



Préparation

Sponge cake :

Battre les blancs en neige, et les incorporer délicatement au reste des ingrédients. Mettre le tout au siphon, mouler dans un récipient au micro-ondes 1 à 2 minutes.

Crumble :

Mélanger le sucre et la farine, puis le beurre ramolli aux doigts pour obtenir une pâte sableuse. La déposer sur une plaque de cuisson et un papier sulfurisé. Cuire au four à 160° 20 min environ.

Sirop de sucre :

Faire bouillir dans une casserole les ingrédients et laisser de côté.

Potimarrons confits :

Éplucher les potimarrons, les couper en cubes de 2 cm, et les déposer sur une plaque de cuisson sans les superposer. Ajouter le sirop jusqu'à hauteur et cuire au four à 150°, pendant 30min environ. Ils doivent être confits et moelleux.

Purée de carotte :

Éplucher les jeunes carottes et les couper en morceaux grossièrement. Les cuire dans une casserole sans sel, puis les mixer et ajouter la vanille.

Crème fouettée :

Fouetter la crème au batteur bien ferme. Ajouter le sucre et la fève de tonka râpée.

Coulis de fruits rouges :

Cuire les fruits rouges et le sucre dans une casserole à feu doux, puis mixer.

Graines de courges :

Torréfier les graines sur une plaque au four réchauffée à 150° pendant 5min.

Dressage :

Disposer sur une assiette 4 morceaux de potimarron confit, ajouter quelques points de purée de carotte, et le sponge cake cassé en morceaux. Faire une belle quenelle de crème fouettée. Pour finir, ajouter le coulis de fruits rouges, le crumble en morceaux et les graines de courge.

LE RESTAURANT DANS LE NOIR ? DE LUXEMBOURG

Ouvert depuis le 10 novembre 2022 au sein du Novotel Luxembourg Kirchberg, à deux pas du Parlement Européen, ce restaurant pas comme les autres propose une aventure sensorielle, conviviale et humaine unique dans le noir total, au cœur du quartier des affaires du Grand-Duché. Dans le Noir ? Luxembourg c'est aussi une équipe de 5 guides-serveurs passionnés. Silvia, Tiago, Marie-Ange, Soumaya et Sascha ont à cœur d'accompagner et guider les convives tout au long de cette expérience unique. Leur humour et leur convivialité vous feront changer de regard sur la déficience visuelle.

Informations et réservations sur luxembourg.danslenoir.com

