

Par Elisabeth Kobi

Mode d'emploi

Piquant Sichuan

Les conseils de
Leung Cheung
Fat William



Chinadomicile
Lausanne

Aux fourneaux de Chinadomicile, Monsieur William, comme on l'appelle volontiers, œuvre en virtuose du wok et de la cuisine minute, capable de satisfaire en un temps record les commandes qui affluent, midi et soir, presque toutes par téléphone, presque toujours urgentes. Monsieur William travaille donc en accéléré, et le résultat est convaincant: chez vous ou au bureau, à Lausanne et dans sa périphérie, l'équipe de Chinadomicile, entreprise créée il y a plus de dix ans par le Vaudois Christophe Nicod, livre des plats chinois authentiques

confectonnés à la minute, chauds et, surtout, bons.

L'origine Monsieur William utilise cette épice particulière, aujourd'hui tendance: le poivre du Sichuan, qui n'est pas vraiment du poivre mais une baie, fruit séché d'un petit frêne épineux, parfume avec délicatesse quelques-unes de ses spécialités. La baie contient une petite graine noire et dure comme du caillou, éliminée lors du séchage. On n'utilise que la coque.

Sa saveur A tomber. Puissante, boisée, citronnée, elle picote la langue mais ne brûle pas. Le poivre du Sichuan entre dans la composition de l'authentique cinq-épices, avec la badiane, le clou de girofle, la cannelle et le fenouil.

Ses amis Poissons, volailles, viandes blanches, canard, agneau, légumes, desserts,



Les crevettes prennent du peps, parfumées au poivre du Sichuan.

même le riz et les pâtes.

L'acheter On en trouve dans les épiceries chinoises ou en grande surface. Veiller à ce qu'il ne contienne pas trop de graines noires, ni de brindilles ou de poussières. Comme le poivre, il est préférable de le mouliner au dernier moment.

La recette Crevettes à l'ail, sel et poivre. Choisir de grosses crevettes (8 à 12 par 500 g), si possible des Black Tiger qu'on achète en général congelées. Laisser décongeler doucement, depuis la veille, au réfrigérateur.

Les débarrasser de leur carapace, les sécher soigneusement et les rouler dans la fécule de pomme de terre.

Jeter dans un bain d'huile très chaude, pas plus de deux minutes. Ajouter ensuite des légumes débités en lanières (carotte, poireau, oignon et poivrons), également bien séchés, durant environ vingt secondes. Egoutter ensemble dans une passoire.

Pendant ce temps, vider l'huile et faire revenir brièvement une cuillerée à café d'ail émincé et une pointe de pâte de piment. Ajouter les crevettes et les légumes égouttés, deux pincées de fleur de sel, en deux fois, déglacer avec une cuillerée à café de vin, si possible chinois, ou de madère. Ajouter une pincée de fleur de sel et de poivre du Sichuan concassé. Servir aussitôt. ■