Duo gourmand... Lulu Rouget & Nishikidôri

Ludovic Pouzelgues, cuisinier créateur du restaurant **Lulu Rouget** à Nantes et **Nishikidôri**, société basée à Ancenis, non loin de Nantes, premier importateur français de produits japonais artisanaux, mettent leurs talents en commun pour une recette comme un petit poème savoureux, dans une philosophie de l'instant, incitant le mangeur à être zen.

Nishikidôri, société implantée en Loire-Atlantique, **à Ancenis,** se réjouit de la collaboration avec **Ludovic Pouzelgues,** chef étoilé du restaurant **LuluRouget,** à **Nantes.** Entreprise locale qui vend sur toute la France et l'Europe, Nishikidôri est également implantée et active au niveau local et régional, proposant aux cuisiniers et professionnels des métiers de bouche une très large gamme de produits artisanaux japonais, en provenance des 47 préfectures du Pays du Soleil Levant.
Plus de 800 produits avec 1500 références et 280 fournisseurs présentent un inventaire complet des saveurs de ce qui fait la richesse de la gastronomie japonaise.

Olivier Derenne, le fondateur de Nishikidôri, passe chaque année cent jours au Japon dans la quête jamais assouvie du meilleur produit, parlant de millésime avec une sauce soja de la maison Fueki Shoyu issue d'une double fermentation pour un affinage total de 24 à 36 mois ou s'extasiant sur le vinaigre de riz Fujisu Premium, « incontestablement le meilleur vinaigre de riz au monde », dixit le plantureux catalogue Nishikidôri.

Le grand public n'est pas oublié puisqu'à Ancenis, le magasin Nishikidôri présente tous les produits de la société, déclinés dans tous les formats. On peut sentir et goûter et, pourquoi pas, craquer pour un fabuleux miso blanc doux de la maison Kantoya ou un envoutant vinaigre noir de riz et blé Makkurozu à la grande richesse aromatique.

Riz koshihikari à l'avocat grillé
Ingrédients pour 2 assiettes:

80 gr de riz koshihikari. 70 gr d'eau minérale. 100 gr de mirin. 100 gr de saké. 25 gr de vinaigre de riz. 15 gr de gingembre frais. 1 avocat. Quelques brins de cives. katsuobushi. Algues Kinshi nori taillées en cheveux d'ange. Quelques pluches de coriandre fraîche. Huile de sésame doré. Sel fin. Huile d'olive.

Eplucher le gingembre, faire une julienne. Le mettre à confire doucement dans une casserole avec la moitié du mirin et du saké. Rincer le riz à l'eau fraîche et le laisser tremper quelques minutes puis l'égoutter. Le mettre dans une casserole et le recouvrir de l'eau minérale. Porter à frémissement, couvrir et cuire au four 10 minutes à 180°C.
Laisser reposer quelques minutes. Egréner et assaisonner à votre goût avec le reste de mirin, le reste de saké, le vinaigre de riz, une pointe de sel fin.

Eplucher l'avocat, le tailler en quarts, l'enduire d'huile d'olive puis le griller. Ciseler la cive.

Dresser harmonieusement le riz, puis recouvrir des quartiers d'avocat grillés, de la cive, du gingembre mariné, de quelques cheveux de nori. Râper le Katsuobushi, finir avec un peu d'huile de sésame doré, quelques pluches de coriandre fraîche et une pointe de fleur de sel.

Magasin Nishikidôri.
ZAC de l'Aéropole.
140 rue Georges Guynemer.
44150 Ancenis.
Tel. 02 40 83 59 37.
www.nishikidori.com

Nishikidôri

LuluRouget

LuluRouget
4 place Albert Camus. 44200 Nantes.
Tel. 02 40 47 47 98.