

## Le cigare en cuisine

« Vous ne pouvez plus le fumer, mangez-le ! ». A partir de ce postulat radical, le journaliste Dominique Couvreur et Jean Christiansen, chef du restaurant l'Atelier Berger, ont décliné dix recettes à base ... de tabac noir issu des meilleurs terroirs du cigare : Cuba, Honduras, Nicaragua et Saint-Domingue. Les feuilles seront travaillées en infusion, en poudre, cristallisées, braisées, rôties. Au final, dix recettes à suivre : le carpaccio de langoustines à la rémoulade de pomme granny et céleri, épices de Saint-Domingue, les Saint-Jacques poêlées à la feuille cristallisée de tabac hondurien, embeurrée de poireaux et jus à la muscade où la volaille rôtie entière au foin et condiment de havane, petits légumes caramélisés. Bon appétit. ***Le cigare, dix façon de le préparer***, éditions de l'Épure, 6,50 euros. [www.epure-editions.com](http://www.epure-editions.com).

