

Michel Perret



La talentueuse cheffe Maryline Nozahic aime mettre en évidence les produits frais du terroir. Elle se souvient des petits pois qu'elle mangeait, enfant.

En ce moment, dans son restaurant à Cheseaux-Noréaz (VD), Maryline Nozahic cuisine des produits qui fleurissent bon le printemps. On y trouve l'asperge verte d'Eclépens dans tous ses états, le foie gras de canard Les Herbiers poêlé et rhubarbe confite, ou le filet de sandre confit dans la graisse de canard et son coulis de petits pois aux feuilles de citronnier.

Cru «Quand j'étais petite, je me souviens que j'en mangeais dans le jardin familial. C'est croquant, sucré, j'adore. Les déguster crus, frais, il n'y a rien de mieux. On était quatre enfants et le soir on écosait les petits pois devant la télé. On en avait

une tonne devant nous pour un résultat final très minime. Ça nous énervait. A la fin, on en avait un peu ras le bol. C'est mon souvenir des petits pois.»

Coulis et velouté «Aujourd'hui, à la Table de Mary, je fais un coulis de petits pois aux feuilles de citronnier, qui donnent un peu d'acidité, et accompagne à merveille un poisson, comme le sandre. Je les propose parfois à midi en velouté froid avec du yaourt et un peu de menthe en garniture. On fait revenir laitue, lardons et oignons, j'ajoute les petits pois, je mouille avec un bouillon de volaille. Au bout de cinq à six minutes, j'enlève les petits pois et je les plonge dans

l'eau froide et glaçons pour qu'ils gardent leur belle couleur verte. Je laisse refroidir le bouillon de volaille et la garniture, je mixe avec deux yaourts et un peu de crème puis j'assaisonne. On peut aussi faire une purée de petits pois avec une pomme de terre pour l'onctuosité. Petits pois et carottes, si c'est bien fait à la française avec des lardons et des oignons, c'est merveilleux. L'été dernier j'ai tenté une glace salée aux petits pois en entrée. Mais ça n'a pas convaincu.»

**La Table de Mary, route du Gymnase 2, Cheseaux-Noréaz, Yverdon-les-Bains (VD).
Tél. 024 436 31 10,
www.latabledemary.ch**

