

-Le Figaro scope _
Été 2006
Les tables de
l'été 2006





Tomates salade aux langoustines rôties par Jérôme Gangnieux du 6 New York, élégant restaurant contemporain. « Depuis que je les ai découvertes chez un producteur du Var, il y a trois ans, je suis tombé fou amoureux de ces tomates anciennes ! » S'il s'approvisionne à Toulon au printemps, le chef se fournit chez le maraîcher Joël Thiébault, dès qu'elles arrivent à maturité, en Île-de-France. Savoureuse, sa salade de tomates est composée de quatre variétés jouant sur les goûts et les couleurs. Elle est accompagnée de langoustines rôties à la plancha et d'une vinaigrette au gingembre.