Peste des recettes méduses Ruscalleda

L’alerte pour la présence de plagues de méduses dans la côte catalane ne s’est pas repandue cet été par chance pour le bagnistes il y en a qui attent même si, c’est un animal qui gêne et aui se trouve dans la mer à table c’est un condiment très savoureux.

C’est à partir de cette bête marine que la cuisinière de *Sant Pol de Mar Ruscalleda*  prepare un nouveau platqui arrive cet été. Quand les meduses arrivent à la plage pour tourmanter les turistes, les clients du restaurant Sant Pau pourront manger en apéritf sous en vengeance. Les meduses en salade o avec une couronne d’une bonne escalivade ce sont des surprises qui prépare. Comme les foumis, les vermis ou les cafards, les meduses sont dans certaines cultures un élément de l’alimentation. Les chinois par exemple les mangent de façon quotidienne d’après avoir decouvert leurs propiétés curatives. Par contre, en occident ne sont pas qu’un déchet tantôt pour les pêcheurs comme pour les bagnistes au moins maintenant

.

la cuisinière sa san pau del Mar Carme Ruscalleda – la seule cuisinière avec cinq étoiles Michelin- va découvrir la montée gastronomique des meduses depuis àpeu près cinq ans durant un voyage au Japon où elle a pu les tester » C’est un beauté visuel souligne avec la fermeté sos le dent elle a le goût entre une huîte et un bernacle » dit la cuisinière.

Acec l’arrivée de grandes plagues tels que les meduses en 2006, Ruscalleda réflechit sur l’idée d’importer des méduses asiatiques (Rhopilema esculentum) pour les offir comme apéritif dans son restaurant en Sant Pol del mar .C’est une provocation et aussi un diversitssement qui se répète chaque année et qu’aujourd’hui devient incontournable à l’arrivés des nouvelles plagues.

Les clients pourront déguster en cachet dans une pipirrana, une salade ou une escalivade. Ruscalleda explique la méduse n’admet pas de cuisson, puisque la chaleur la défait et seulement on peut utiliser pour couronner quelques plats froids ou celles tièdes comme une soupe, une crème ou une paella. Quand on la serve on dirait un cristal coupé en tranches. »

