

Depuis son ouverture, le restaurant **BATbat**, au design épuré et contemporain, connaît un vif succès. Il le doit à un accueil chaleureux, un service soigné et à un étonnant voyage culinaire au Viêt-Nam, mis en scène à l'occidentale, à un prix abordable. Une clientèle hétéroclite s'y retrouve pour partager un délicieux repas, plein de surprises... Le poivre est en feuilles et le cumin ressemble à une ortie verte et rousse ! La cuisine est préparée devant vous, gage de fraîcheur absolue ! Les papilles s'émoussent... avec des plats très prisés comme les soupes Pho et les salades Bo Bun. Un large choix de nems, brochettes et bouchées, enivrent le palais et peuvent être accompagnés non pas de riz mais de vermicelles ou de tagliatelles de riz frais et pochés à l'instant. Plusieurs formules sont proposées de 5,90 € à 15 € à midi et de 5,90 € à 26,90 € le soir. A tout moment de la journée, l'endroit s'adapte à votre rythme de vie et à vos goûts. Le midi, service rapide pour une pause détente et découverte. Le matin et l'après-midi, l'endroit se transforme en salon de thé. Plus de 200 associations d'herbes, épices, et fruits frais pour aromatiser le café, le thé ou le chocolat onctueux. Les thés et infusions bios sont sélectionnés avec soin. Pendant cette halte, vous pourrez profiter du réseau wifi gratuit tout en restant à la bonne température avec des salles climatisées. Chez BATbat, même les toilettes se visitent, le lavabo est unique ! Dans la cave voûtée en briques toulousaines, au fond d'un couloir rouge, vous découvrirez une galerie photo. Le soir, dans un cadre lounge ou en terrasse, il fait bon se prélasser autour de la savoureuse cuisine vietnamienne. Vous pouvez également retrouver BATbat à la maison, tous les plats sont à emporter ou peuvent être livrés. Si le cœur vous en dit, certaines des recettes sont filmées sur le site internet et les ingrédients sont en vente dans le restaurant. Une adresse dont on ne peut plus se passer !

Restaurant BATbat, 8 rue des Filatiers à Toulouse.
Tél. 05 61 25 49 49.
Horaires d'ouverture de 9h30 à 22h30.
www.batbat.fr

PAUSE
Gastro



Recette du chef Benoît Cuny, restaurant BATbat.
Création : Barbot & Co.

BO BUN CREVETTES ET SAUMON

(pour 4 personnes)

A noter : Chez BATbat les Bo Bun sont l'appellation de toutes les grandes salades. Au Viêt-Nam, Bo Bun désigne une salade de vermicelle (Bun) au bœuf (Bo).

INGREDIENTS

Pour la base de légumes :

- . 12 belles grandes feuilles de batavia
- . 120 g de concombres évidés et émincés
- . 120 g de carottes râpées
- . 150 g de pousses de soja lavées
- . 1/2 bouquet de coriandre
- . 16 grandes feuilles de menthe
- . 2 oignons nouveaux avec la tige verte

Pour le reste de la recette :

- . 400 g de tranches de saumon fumé ou cuit au sel épicé
- . 400 g de grosses crevettes décortiquées
- . 400 g de vermicelle de riz frais ou 200 g de nouilles bun sèches
- . 16 cl de sauce à tremper (3 cl de Nuoc Mam, 3 cl de vinaigre de riz, 3 g de sucre et 9 cl d'eau)
- . 20 g de cacahuètes grillées non salées
- . Un peu de fleur de sel et un moulin à poivre
- . En option : 2 nems au porc ou aux légumes par personne

Préparation de la base de légumes : Laver les légumes et les herbes (bien essorer, trier les herbes et le soja, les réserver au frais dans une boîte hermétique). Mettre de côté 8 brins de coriandre et hacher le reste. Réserver au frais. Éplucher et vider le concombre, puis l'émincer. Éplucher, ébouter et râper les carottes. Mélanger les carottes et le concombre avec le soja et réserver au frais. Éplucher et laver les oignons avec le vert, puis les émincer. Réserver au frais. Éplucher et laver la batavia. L'essorer et la couper en fines lamelles. Réserver au frais.

Préparation du poisson et des nouilles :

Découper le saumon en tranches fines puis en lamelles. Décortiquer les crevettes. Réserver au frais. Si l'on utilise des nouilles sèches, les mettre à tremper dans l'eau très chaude pendant ¼ d'heure. Égoutter et réserver au frais. Piler les cacahuètes grillées et réserver.

Au moment de servir : Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole. Ajouter 1/4 du mélange de légumes dans le fond de chaque bol, couvrir avec 1/4 de la salade laminée. Ciseler la menthe. Tremper

les nouilles dans l'eau bouillante durant 30 secondes environ et les disposer sur la salade laminée. Répartir le poisson et les crevettes dans chaque bol. Ajouter la coriandre hachée, la menthe ciselée, l'oignon frais, 2 brins de coriandre par bol et saupoudrer avec les cacahuètes pilées.

A table : Mettre à disposition la fleur de sel et le moulin à poivre. Servir avec une coupelle de sauce à tremper par personne, que chaque convive versera sur le Bo Bun. Chacun mélangera bien l'ensemble pour que tous les arômes soient bien répartis. On peut ajouter 2 nems par personne, que l'on aura fait frire préalablement (ou réchauffer au four 10mn Th 8 à 200°) et que l'on découpera en 3 dans chaque Bo Bun. Cela ajoute du croustillant !

Chez BATbat, le saumon est cuit au sel avec un mélange d'épices et les crevettes sont confites dans une marinade aux racines de curcuma et de galangal fraîches. Vous pourrez retrouver ces recettes sur le blog du site internet : www.batbat.fr/blog/ et les ingrédients sont en vente au restaurant.

NICOLAS ANDRIEU
Directeur du Groupe RHF

LE VIN

CLASSIQUE : Blanc
Montagny 1er cru 2005
« La Grande Roche », Louis Latour

ORIGINAL : Rouge
Château de la Negly,
Brises Marines 2008,
Côteaux du Languedoc, La Clape