



Sevag Agop
Chef cuisinier
Restaurant L'Agopé



« *C'est ma mère qui me transmet la passion de la cuisine* »

Je définirais ma cuisine de contemporaine, nouvelle, avec comme seul intérêt faire plaisir. J'ai eu la chance de beaucoup voyager et j'intègre donc ces nuances dans ma cuisine tout en gardant une base de la gastronomie Française.

Mon but est de faire découvrir de nouvelles saveurs. Je reviens à Valence pour faire découvrir ma cuisine, ma passion.

La cuisine c'est un moment de partage.



L'Agopé
RESTAURANT



RESTAURANT L'AGOPE - VALENCE

15 grande rue - 26000 Valence

contact@restaurant-lagope.fr - 09 83 05 59 89

Caviar d'aubergine Iranien,
ketchup de poivrons
rouge et tuile de pain aux
céréales
Sevag Agop



Plat

1h15

1h30

4 personnes

2 Aubergines
2 Poivrons rouges
1 Oignon
1/2 Citron
Tomate concentré c.à.S.
Une gousse d'ail
50g Noix
50g Chapelure
Curry
Cumin
Huile
Huile d'olive
Sel
Une pincée de sucre

Caviar d'aubergine

- Cuire les aubergines au four (40min à 180°) ou sur la braise
- Retirer la peau et les réserver
- Suer les oignons ciselés dans de l'huile puis rajouter l'ail, le curry selon vos goûts et la tomate concentré
- Rajouter alors les aubergines préalablement couper en dés et cuire 30 minutes à feu doux

Ketchup de poivrons rouge

- Cuire les poivrons rouges sur du papier d'aluminium avec l'ail et l'huile d'olive et les faire cuire 20 minutes à 200°
- Recouvrir les poivrons de papiers d'aluminions après cuisson
- Retirer la peau et les pepins et mixer le tout avec les noix, la chapelure, le sel, le cumin et le sucre et rajouter un filet d'huile d'olive et le citron jusqu'à obtention d'une crème lisse

Tuile de pain aux céréales

- Couper finement le pain aux céréales
- Badigeonner de beurre et de curry
- Mettre au four à 180 degrés jusqu'à coloration

Dressage

Garnir votre contenant en tassant légèrement, mettre le ketchup au centre et le déguster avec le pain toasté

