

Le Bassa Lounge vient de s'ouvrir à l'angle de la rue du Cerf-Volant et de la rue du Pas Saint-Georges depuis une semaine. Le lieu entièrement vitré sur l'extérieur peut se définir comme un « Restaurant Galerie d'Art Africain » car tout à l'intérieur est authentiquement africain : les sièges (chaises et trônes) sont l'oeuvre d'Assou (sculpteur africain) et les tables sont venues d'Afrique, même le parquet est en bois africain. Les images diffusées par les écrans sont des images de paysages africains et le vin vient d'Afrique du Sud.

Une magnifique réalisation d'Alexandre Gastinel décore un large pan de mur et des bustes en raffia veillent devant chaque vitrine. L'endroit est inédit d'autant qu'une cave de 20 places très bien décorée vient compléter la salle du haut.

C'est une cuisinière africaine Ramatoulaye Candé qui s'occupe des fourneaux et elle est aidée pour la présentation des plats par Atchun Prak.

Le Yassa est un plat typiquement sénégalais où le légume est l'oignon et le riz une garniture annexe et européenne, cela devient l'inverse.

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet (cuisse et avant cuisse)

600 à 700 gr d'oignons

huile d'olive

2 tomates

riz 100 gr par personne

Marinade

poivre noir en grains

ail, huile, citron, sel et poivre

cubes volaille (3 ou 4)

pilez soigneusement dans un mortier

Préparation

détaillez les oignons en petits cubes



Les oignons PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE



Détaillez les oignons PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

ajoutez la tomate
ajoutez la marinade



Ajoutez la tomate PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

Préparez la marinade PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE



remuez soigneusement
prenez les morceaux de poulets marinés
faites les griller 4 mn de chaque côté
mettez à cuire avec les oignons 15 mn



Poulet mariné PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

Mettez à cuire PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE



Ajoutez aux oignons PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

Dressage

présentez le riz dans une feuille de banane



Présentez le riz dans une feuille de banane PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

ajoutez le poulet et la marinade



Bon appétit PHOTO BORDEAUX ACTU - BERNARD LAMARQUE

Bassa Lounge
76, rue du Pas Saint-Georges
33000 Bordeaux
05 56 44 90 70

Le Yassa du Bassa Lounge

78, rue du Pas Saint-Georges
33000 Bordeaux
05 56 44 80 70

