

Yam

MANGER • RECEVOIR
192
PAGES
BOIRE • CREER

—
UN
RENDEZ-VOUS
FRANÇAIS
—

#52
DÉCEMBRE
JANVIER
2019/20



BLANC

30 CHEFS & PÂTISSIERS
30 RECETTES BLANCHES



BEL-ITA-LUX-PORTUGAL: 12.90€ / CH20CHF

M 06430 - 52 - F: 11,90 € - RD



BLANQUETTE VÉGÉTALE D'AUTOMNE

4 PERSONNES

TRUFFE BLANCHE 40 g de truffe blanche d'Alba **LÉGUMES** 1 petit céleri-rave maraîcher / 4 panais / 2 topinambours / 2 salsifis / 4 betteraves blanches de petit calibre / 4 poireaux crayons / 2 l d'eau / 1 bouquet garni / 4 châtaignes crues / 4 noix / Sel, poivre blanc du moulin **MOUSSELINE DE LÉGUMES** 50 cl de lait entier / 1 demi-gousse d'ail / 1 oignon blanc / 50 g de beurre salé **SAUCE** 30 cl de crème liquide / 50 g de beurre salé / Fleur de sel, poivre blanc du moulin **FINITION ET DRESSAGE** 50 g de beurre salé / Huile de noix / Fleur de sel, poivre blanc du moulin

TRUFFE BLANCHE

Brosser et éplucher la truffe blanche. Réserver les parures pour le consommé de légumes.

LÉGUMES

Laver tous les légumes. Éplucher le céleri, les panais, les topinambours et les salsifis, puis les réserver. Cuire les betteraves en robe des champs à frémissements pendant 25 min. Les éplucher après cuisson et réserver à température ambiante. Séparer le blanc et le vert des poireaux, utiliser le vert pour le bouquet garni et réserver le blanc. Réaliser un consommé de légumes avec l'ensemble des épluchures, l'eau, les parures de truffe et le bouquet garni. Rectifier l'assaisonnement, filtrer à travers une étamine et réserver au chaud. Tailler, dans la partie épaisse des panais, 4 tronçons de 3 cm de haut. Les cuire dans un sautoir avec 20 cl de consommé de légumes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. À l'aide d'un emporte-pièce, ôter le cœur et réserver les couronnes de panais à température ambiante. Réserver le jus de cuisson. Tailler les céleris en quartiers avant de les cuire dans le bouillon de cuisson des panais jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réaliser la même cuisson avec les topinambours entiers, le blanc des poireaux et les salsifis, chacun séparément. Réserver les jus de cuisson, ainsi que les parures de panais et de céleri. Réserver tous les légumes dans un fond de cuisson à température ambiante. Éplucher à cru les châtaignes. Casser les noix, extraire les cerneaux avant de les plonger dans de l'eau fraîche pendant 5 min pour pouvoir les peler facilement.

MOUSSELINE DE LÉGUMES

Faire chauffer le lait avec les parures de panais et de céleri, l'ail, l'oignon ainsi que le beurre. Mixer le tout afin de réaliser une mousseline fine.

SAUCE

Porter à ébullition le consommé de légumes. Ajouter la crème et émulsionner en ajoutant le beurre à l'aide d'un Bamix (mixeur plongeant). Ajouter dans la sauce la mousseline de légumes pour obtenir la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffer l'ensemble des légumes avec un fond de consommé avant de les glacer avec le beurre. Sur une assiette, disposer les couronnes de panais au centre et déposer harmonieusement les légumes par-dessus. Ajouter les châtaignes et la truffe blanche taillées en copeaux ainsi que les cerneaux de noix. Assaisonner de quelques grains de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre blanc. Verser la sauce émulsionnée autour et terminer par quelques gouttes d'huile de noix.