

LES TOQUEES DE LA CUISINE

Cours sur les Légumes Oubliés

Gambas snackées, velouté de topinambour, écume de lard

3 Gambas par personne

2 topinambours par personne

Lard Fumé, laurier, thym, deux gousses d'ail

2 litres de lait

150gr de beurre

éplucher les topinambours, couper en deux puis cuire dans un litre de lait et un litre d'eau. 30min de cuisson. Ajouter les topinambours dans le mixeur avec le jus de cuisson. Ajouter beurre et sel. Mixer. Ajouter du lait au cas ou !

Dans une casserole ajouter du lard fumé, un demi litre de lait, laurier, thym, ail

Faire infuser pendant 15 min, ajouter du sel.

Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive faire chauffer à feu fort. Saler Les Gambas. Puis colorer l. Sortir la poêle du feu et ajouter du beurre.

Pour le dressage : mettre le velouter dans une assiette creuse, puis ajouter les Gambas , mixer avec le mixeur plongeur la lait filtré ajouter l'écume

Suprême de volaille rôti, champignons au jus de volaille, purée de panais à la mimolette

Pour 6 personnes

Un suprême de volaille par personne

3 panais

1 demi mimolette (vieille de préférence)

1 cube de jus de volaille

500g de champignons

2 litres de lait

1 litre de crème

250g de beurre

Laurier et thym

Laver, éplucher, couper en gros morceaux les panais. Dans une casserole mettre le lait et ajouter les morceaux de panais. Faire cuire pendant 20 min.

Puis dans le mixeur ajouter les panais, un peu de jus de cuisson, du beurre, du sel et mixer pour avoir une purée.

Rincer et nettoyer les champignons. Couper en 4. Puis dans une poêle, mettre du beurre faire chauffer à feu fort. Cuire les champignons. Ajouter du laurier et du thym Puis déglacer avec le bouillon de volaille. Ajouter un peu de beurre puis du sel.

Préchauffer votre four pendant 20 minutes. Mettre les suprêmes dans un beurre noisette dans une poêle. Faire dorer recto verso. Puis mettre sur une plaque avec du papier sulfurisé. Faire cuire au four pendant 5 min chaleur tournante!

Râper la mimolette et dresser !

Mangues marinées au gingembre, soupe de chocolat blanc au lait de coco

Un demi litre de lait de coco

200gr de chocolat blanc

Deux mangues

Gingembre

Jus de citron (4 citrons)

1 citron vert

A feu doux, mettre le chocolat blanc et le lait de coco dans une casserole faire fondre 10 min et réserver au frigo. Éplucher les mangues, couper en dés. Éplucher le gingembre. Puis râper un bon morceau. Dans un bol, mettre les mangues puis le jus de citron puis le gingembre râpé. Mélanger. Réserver au frigo pendant 2H au moins. Dans une assiette creuse, verser la soupe puis les mangues. Râper du zeste de citron vert.