

PROVA
Gourmet



Cookpot de légumes & noix pilées

par

ED

ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

Cookpot de légumes & noix pilées



INGREDIENTS

Pour 10 portions

JUS DE LÉGUMES

300 g Carottes
300 g Céleri branche
150 g Céleri boule
300 g Navet
100 g Citron jaune
10 g Fenouil sec
10 g Ail rose
50 ml Huile d'olive
50 g Beurre
P.M Eau minérale
P.M Sel fin

CROÛTE CACAHUÈTE VANILLE

140 g Cacaahuète en cosse
350 ml Eau
400 g Farine
15 g **Caviani - Prova Gourmet**
PM Jaune oeuf

CONDIMENT CACAHUÈTES

150 g Cacaahuète
50 ml Saké
50 ml Fond blanc de volaille
10 ml Vinaigre de Barolo
20 g Moutarde à l'ancienne
PM Piment d'Espelette
PM Sel fin

LÉGUMES

1/2 bte Radis multicolore
1 bte Navets glaçons petits
1 bte Mini carottes fanes oranges
1 bte Mini panais
1 bte Mini carottes fanes jaunes
1 bte Mini carottes fanes violettes
1/2 bte Cébettes
10 pcs Céleri Mini
200 ml Huile d'olive
PM Eau minérale
PM Sel fin

FINITION

1 pcs Citron caviar
1/4 barq. Pousses de moutarde
1/4 barq. Feuille de céleri branche
1/4 barq. Oxalys
1/4 barq. Pousses d'oseilles sauvage
PM Fleur de sel
PM Poivre du Moulin
PM **Perles de vanille**
- Prova Gourmet

bte : botte
barq. : barquette



Cookpot de légumes & noix pilées



PREPARATION

Pour 10 portions

JUS DE LÉGUMES

Réaliser les préparations préliminaires attenantes à chaque légume. Presser le citron et récupérer son jus. Centrifuger la moitié de la quantité des légumes afin d'en récupérer leurs jus. Émincer finement le restant des légumes. Inciser la gousse d'ail en chemise. Dans une cocotte, chauffer l'huile d'olive et le beurre. Suer les légumes émincés, la gousse d'ail et le bâton de fenouil pendant 10 minutes à couvert. Mouiller avec le jus centrifugé. Détendre légèrement à l'eau minérale si besoin. Cuire à frémissements pendant 20 minutes. Au terme de la cuisson, passer au chinois étamine en foulant fortement. Ajouter un trait de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre du moulin. Refroidir rapidement en cellule et réserver au frais.

LÉGUMES

Réaliser les préparations préliminaires attenantes à chaque légume. Prélever les fanes des radis, des carottes et des navets glaçons Garder les carottes entières. Sectionner les fanes à 1 cm de leur base, Tourner les navets. Sectionner les fanes à 1 cm de leur base. Couper en deux dans la hauteur. Détailler le céleri d'épaisseur. Ôter la première peau des cébettes, les laver. Couper à ras les racines. Sectionner les fanes de radis multicolores à 1 cm de la racine et les laissant entiers. En cocotte, cuire les légumes séparément à court-mouillement à l'eau minérale. Sauf le celeri mini. Au terme de leur cuisson respective, refroidir en cellule et réserver au frais en vue du dressage.

CROÛTE CACAHUÈTE VANILLE

Réaliser la croûte de vanille en mélangeant tous les ingrédients. Cuire le céleri dans cette croûte 30 minutes à 180°C. Une fois cuit laisser reposer 30 minutes avant d'ouvrir.

CONDIMENT CACAHUÈTE

Préchauffer le four à +130°C. Déposer la moitié des cacahuètes sur une plaque antiadhésive, les torréfier au four pendant 15 minutes. Au terme de leur torréfaction, les laisser refroidir à température ambiante. Réserver une noix torréfiée pour la finition. Piler le restant des cacahuètes dans un mortier japonais. Ajouter la moutarde à l'ancienne et le saké. Détendre légèrement au fond blanc afin de favoriser l'émulsion puis monter à l'huile d'olive.

DRESSAGE & FINITION

Trier, équeuter, effeuiller, laver toutes les pousses, fanes et feuilles de céleri. Tailler le citron caviar en deux afin d'en libérer sa pulpe. Réserver au frais en vue du dressage. Tiédir légèrement les légumes dans leurs sucs de cuisson. Tiédir le jus des légumes. Dresser le condiment en lit au fond de chaque cookpot. Dessus, dresser harmonieusement les légumes. Ajouter la tombée de blettes et de fanes par-dessus. Déposer en volume les fanes, pousses et feuilles fraîches. Répartir les grains de citron caviar sur les légumes. Râpe fine. Saucer d'un trait de jus de légumes en ayant pris soin d'ajouter les perles de Vanille dans le jus au dernier moment.

