



BUTTERNUT FROIDE EN VINAIGRETTE, FIGUE EN QUARTIERS ET RIGOTTE DE CONDRIEU GÉLIFIÉE

Ingrédients : pour 10 personnes

Butternut rôtie

- 1 kg de courge butternut
- 40 gr d'huile d'olive
- 20 gr de sel
- Épices Zaathar

Butternut gélifiée

- 300 gr de courge butternut
- 30 gr de crème liquide
- 10 gr de Mielasse de grenade et // ou balsamique
- 30 gr d'huile de noix
- 30 gr d'huile de colza
- Sel et poivre du moulin
- 10 à 20 gr de cerneaux de noix
- 10 à 20 gr de Crudigel

Fromage gélifié

- 20 gr de fromage Rigotte de Condrieu (ou chèvre sec)

Figue Gélifiée

- 300 gr de purée de figue

Vinaigrette

- 40 gr d'huile de noix
- 20 gr de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin



- 160 gr de lait
- 10 gr de Crudigel

- 10 gr Crudigel

- 1gr / litre de Xanthane
- QS d'eau
- QS de feuilles de cerfeuil ou coriandre

Préparation

Découper les butternuts en gros cubes, puis les badigeonner d'huile d'olive et assaisonner. Les disposer sur une plaque de cuisson et mettre à cuire au four à 200°C pendant 35 à 45 minutes. Réserver et laisser refroidir.

Passer la courge au mixer avec la crème et y ajouter la mélasse de grenade et les huiles. Rectifier l'assaisonnement et mixer à nouveau jusqu'à obtenir une crème bien lisse et sans grumeaux. Ajouter alors le crudigel. Verser dans des moules sphériques et placer au froid.

Dans un premier temps, mixer le fromage avec le lait. Puis ajouter le crudigel et mixer à nouveau. Verser également dans des moules sphériques et placer au froid.

Mixer finement la purée en y ajoutant un peu d'eau, ajouter le Crudigel et mixer à nouveau. Verser à nouveau dans des moules sphériques et laisser au froid.

Pour la vinaigrette, mixer huile de noix, le vinaigre et les herbes. Assaisonnez de sel et poivre. Ajouter de l'eau en fonction de votre goût, puis le Xanthane pour fixer le mélange.

Dressage

Dresser les produits gélifiés sur la moitié d'une petite assiette. Sur l'autre moitié, disposer les cubes restants de butternut.

Ajouter les cubes de figues, les cubes de fromage. Assaisonner avec la vinaigrette, puis parsemer de cerneaux de noix, et pour finir quelques petites feuilles de coriandre ou de cerfeuil.



Chef Grégoire MAILLE

Réseau Restau'co

1 rue Tabourot des Accords – La Cuvierie

21000 Dijon