



COURGETTES, MELON INFUSÉ À LA VERVEINE CITRON, CHÈVRE FRAIS ET PICKLES

Ingrédients : pour 10 personnes

- 500 gr de courgette verte zébrée
- 700 gr de melon
- 0,7 gr d'agar agar
- 1,5 kg de chèvre frais
- 500 gr de verveine citronnelle
- 200 gr d'oignon rouge
- 0,5 gr de vinaigre de Banyuls
- 500 gr d'eau
- PM poivre en grain
- PM sucre
- PM thym
- PM sel

Progression

Nettoyer les courgettes et les tailler en rondelles de 2 cm d'épaisseur, les mettre à cuire à l'eau bouillante salée.

Les égoutter et les mixer avec 25 cl d'eau de cuisson,

Ajouter l'agar agar et assaisonner, monter en ébullition pendant 1 minute.

Sur une plaque de cuisson pâtisserie poser une feuille de papier film, couler la courgette mixée et lisser sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres, placer à frais.

Éplucher le melon, retirer les pépins et passer la chair à l'extracteur de jus. Mettre la verveine à infuser pendant environ 1 heure, puis retirer et incorporer l'agar agar. Poivrer la préparation à votre convenance.

Porter à ébullition pendant 1 minute et verser le tout sur une plaque filmée et mettre au frais.

Faire des boules à melon à l'aide d'une cuillère parisienne avec le reste du melon et réserver pour le décor.

Mettre l'eau avec le vinaigre, le poivre, le sel, le thym et le sucre à bouillir, et séparer en deux.

Tailler en fines rondelles une courgette à la mandoline. Éplucher également les oignons et les tailler en quartiers. Les plonger dans la cuisson pickles bouillante et arrêter la cuisson.

Travailler le chèvre frais à la spatule et assaisonner de sel et poivre avant de mettre en poche.

Montage

Superposer les deux couches de gelées (courgette & melon), y disposer une fine couche d'appareil de fromage frais. À l'aide d'un film alimentaire, faire un rouleau régulier et remettre à nouveau au frais au minimum 1 heure.

Dressage

Tailler des tronçons dans le boudin pour un service à l'assiette. Y ajouter une petite quenelle de fromage frais avec le restant, les pickles, les boules de melon et quelques fleurs. Assaisonner d'un peu d'huile d'olive et vinaigre balsamique.



Chef David FEUILLIE

Elior Direction – Le Plessis Robinson (92)