



LE NAVET JUSTE SORTI DE TERRE

Ingrédients pour 4 personnes

10 cl de sirop d'érable
10 cl de bouillon de légumes
4 navets « violet »
3 navets « Boule d'Or »
50 gr de beurre
1 pomme de terre
Sel
Poivre

60 gr de beurre
70 gr de farine
70 gr de parmesan
5 gr de poivre du moulin



Progression

Évider les navets « violets » à l'aide d'une cuillère, puis les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes.

Pour réaliser une mousseline, mettre à cuire la chair prélevée dans les navets violets avec la pomme de terre, puis mixer le tout. Y rajouter les 50gr de beurre et rectifier l'assaisonnement sel et poivre.

Garnir les navets violets avec la mousseline.

Réaliser à l'aide d'une cuillère parisienne les perles de navets « Boule d'Or » et les mettre à cuire environ 5min dans 10 cl de bouillon de légumes et 10 cl de sirop d'érable en veillant à ne pas trop les colorer.

Les disposer ensuite sur la mousseline au cœur des navets violets.

Dans un saladier, mélanger 60 gr de beurre, 70 gr de farine, 70 gr de parmesan et 5 gr de poivre du moulin. Mélanger bien tous ces ingrédients, puis étaler la pâte sur une plaque allant au four avec un papier sulfurisé. Passe au four environ 15minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

Dressage

Émietter la pâte à crumble à la main au-dessus des assiettes et déposer au centre de chacune un navet garni.

À servir et régalez-vous.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)