



LE CHOU DU POTAGER

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr de céleri boule
150 gr de panais
180 gr de potimarron
80 gr de lentilles vertes
60 gr de chou
200 gr de champignons de Paris, dit « bouton »
1 kg de chou frisé
50 gr d'échalote
20 gr de cannelle
20 gr de sel
40 cl d'huile d'olive



Progression

Laver, éplucher les légumes. Les tailler en mirepoix pour la farce et en billes et/ou feuilles pour la décoration. Conserver les parures pour la réalisation du bouillon de légumes.
Réalisation 4 disques de céleri boule.

Prélevez 50 G de potimarron pour l'appareil à tuile.

Réaliser un bouillon de légumes. Le réaliser avec les parures de légumes.
Faire suer l'échalote dans un fond d'huile d'olive puis mouiller à moitié avec le jus de cuisson et les sucs de légumes du chou.

Faire blanchir les feuilles de choux dans une eau frémissante 2 minutes maximum, et le passer dans une eau glacée immédiatement pour stopper la cuisson et garder la couleur bien verte.
Mettre à cuire les lentilles dans l'eau de végétation du chou, puis réserver.

Faire rissoler les cubes de céleri, le butternut et les champignons dans du beurre et mouillez à hauteur afin de laisser cuire à l'étuvée pendant 5 minutes à feu très doux.
Dans le même temps, mixez les lentilles finement en purée.

Mélangez les légumes et les lentilles. Réaliser les choux en les formant dans les feuilles bien vertes du chou à l'aide d'un torchon dédié à cet usage et réservé.

Pour l'émulsion, persil et Marjolaine

25 gr de marjolaine	20 cl d'huile d'olive
50 gr de Persil	4 gr de sel
10 cl d'eau fraîche	8gr de lécithine de soja.

Mixez tous les ingrédients ensemble sans incorporer d'air. Filtrer à l'aide d'un Chinois vigoureusement pour bien extraire les saveurs et chlorophylle. Réserver pour le service.

Pour la tuile

50 G de purée de potimarron.
25 G de farine.
40 G de maïzena.
30 g de sucre glace.
3 G de sel fin.
15 G de graines, mix pignon et courge.
80 g de mélange trappeur.

Préchauffer le four à l'heure. Seiche à 70°.

Mixez les ingrédients, lissez l'appareil sur une Sim plate. Saupoudrer de graines et de mélange trappeur, cuir, 6 à 8 Min au four à 170°.

Dressage

Plonger un mousser à lait dans l'émulsion de persil et marjolaine pour d'incorporer de l'air quelques secondes avant le service pour réaliser de l'écume.

Dans des assiettes creuses, disposer les disques de céleri boule.

Déposer la ballotine de chou. Y adosser la feuille, les billes et les petites feuilles de céleri rave sur le côté gauche.

Déposez la tuile où vous le souhaitez.

Arroser de bouillon, parsemer de l'écume de Persil et servir immédiatement.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)