

Choux-fleur / sarrasin / Omble chevalier

Omble chevalier :

Habiller les ombles chevalier, lever les filets et retirer les arêtes.

Mettre les filets à mariner dans un mélange de sel, sucre et aromate (1kg de gros sel, 800g de sucre).

Rincer les à l'eau claire puis les faire fumer aux branches de sapin 5 fois. Réserver.

Choux-fleur :

Laver un petit chou-fleur, puis le frotter légèrement au sel.

Dans une cocotte, parsemer d'aromates et de parures de coing. Déposer le chou fleur, arroser d'un trait d'huile d'olive et saupoudrer d'épices à vos souhaits.

Ajouter un verre d'eau dans la cocotte et cuire au four à couvert pendant 45 min à 180°C.

Une fois cuit tailler des tranches régulières.

Détailler des petites sommités de chou-fleur de couleur.

Faire bouillir 100g d'eau, 6g de vinaigre de cidre et 60 g de miel. Verser ce pickles sur les sommités. Réserver au frais.

Bruler à la flamme des grosses sommités de chou fleur. Placer les dans une casserole et mouiller à hauteur de crème. Cuire. Faire dorer à la poêle le sarrasin et l'ajouter à la préparation. Mixer le tout et débarasser en siphon.

Coing :

Eplucher puis tailler les coings. Déposer les dans une papillote avec des aromates. Cuire cette papillote 35 min à 180°C. Une fois cuit, concasser les coings au couteau et ajouter des algues hachées ainsi que des zestes de citron vert. Réserver.

Dans une casserole faire revenir toute les parures de coing avec un trait d'huile d'olive, ajouter le miel et déglacer au jus de citron. Ajouter le jus de pomme et faire réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Dressage :

Déposer une tranche de chou-fleur sur une assiette laquée légèrement au jus de coing. Disposer des dés d'omble chevalier fumé, des copeaux de chou-fleur, des points de condiment coing et les pickles de chou-fleur. Terminer avec la purée de chou-fleur en siphon.