

Semoule de sarrasin au beurre salé, bacon grillé, vapeur de légumes multicolores

Pour 4 personnes

- CHEVROTIN x 2
- Sarrasin en grains non toastés 270 g
- Beurre salé 70 g
- Persil haché 6 grosses c. à soupe
- Muscade
- Bacon 8 tranches
- Carotte x 1 grosse
- Panais x 1 moyen
- Brocoli 1/2

Je coupe les légumes en dés et les fais cuire *al dente* à la vapeur.

Je fais toaster les graines de sarrasin dans une poêle à sec (sans huile). Je réserve deux cuillères à soupe et mouds finement le reste au robot hachoir.

Je verse la semoule dans un saladier et verse 700 ml d'eau bouillante dessus en fouettant. J'ajoute le beurre salé, le persil haché, et les dés de légumes vapeur.

Je découpe le bacon en lamelles et les fais frire à la poêle dans un filet d'huile.

Je sers la purée onctueuse de sarrasin toastée aux petits légumes, parsemée de chips de bacon grillé et de graines de sarrasin toasté.

Crème au chocolat soyeuse et granola croustillant au sarrasin

Pour 6-8 personnes

Pour le granola :

- Flocons de sarrasin 150 g
- Sarrasin en grains non toastés 130 g
- Graines de tournesol 50 g
- Graines de sésame blond et noir 40 g
- Miel doux ou sirop de riz 200 g
- Facultatif* : huile d'olive douce 2 cuillères à soupe

Pour la crème soyeuse :

- Tofu soyeux 400 g
- Chocolat noir 58 % cacao 180 g

Dans un saladier, je mélange les flocons de sarrasin et les graines de sarrasin, tournesol et sésames. Dans une petite casserole, je fluidifie sur feu doux le miel (et l'huile d'olive), et j'incorpore au mélange sec.

J'étales sur une plaque garnie de papier sulfurisé et j'enfourne (four préchauffé à 160°C) pour environ 25 min de cuisson (je remue au moins à la moitié du temps en faisant attention à ce que le mélange, surtout sur les bords, ne brûle pas). Je laisse revenir à température ambiante avant de briser de grosses pépites (se conservent des semaines dans une boîte métallique).

Je fais fondre le chocolat au bain-marie. Dans le bol d'un blender, je le mixe avec le tofu soyeux jusqu'à obtenir une crème homogène.

Je dresse la crème soyeuse au chocolat dans des verrines et parsème de granola croustillant.

