

Chromatique saisonnière :

Courge butternut & agrumes, œufs de brochet :

Ingrédients :

Courge :

*Courges butternuts 1
Sel fin pm
Poivre du moulin pm
Tabasco pm
Xanthane pm
Huile d'olive pm
Jus d'oranges 100 ml*

Pikel's de courge :

*Courge butternut 1
Marinade Pikel's
500 ml balsamique blanc*

Sauce Berce :

*Echalote 1 pièce
Graines de berce PM
Vinaigre blanc 100 ml
Vin blanc 100 ml
Huile d'olive PM
Jus d'orange 100 ml
Sel fin pm*

Progression :

Palets de courge :

*Éplucher et tailler les courges en palets de 3 cm de diamètre et 2 cm de haut.
Les cuire avec un peu d'huile d'olive et de sel fin.
Débarrasser.*

Bandes de courge en aigre-doux :

*Éplucher et tailler la courge et détailler en bande avec la machine à bandes de 2,5 cm sur 20 de long
Ebullianter les bandes et puis faire mariner avec la marinade et laisser dedans.
Egoutter et rouler.*

Purée de courge :

*Tailler les parures de courge en paysanne, les faire suer légèrement à l'huile d'olive avec une pincée de sel.
Mouiller à hauteur, couvrir et cuire, ajouter le jus d'orange.
Mixer le tous fortement au blinder, ajouter le xanthane et passer la purée au chinois, rectifier l'assaisonnement et débarrasser.*

Sauce Berce :

*Eplucher et ciseler l'échalote finement.
Faire suer légèrement à l'huile d'olive l'échalote ciselée avec une pincée de sel, les graines de berce, mouiller avec le vinaigre et le vin blanc, réduire à sec.
Ajouter un peu de jus d'orange et monter au beurre frais
Mixer le tous fortement au blindeur, passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement.
Infuser de la Berce en plus si besoins.*

Finitions :

*Caviar de brochet 1 boîte
Fleurs de tagettes 20 pièces
Tranches fines de courge cru 12 pièces
Vinaigrette de base pm
Graines de courges 40 gr
Huile d'orange pm
Poudre d'agrumes pm
Gel de vinaigre de citron pm
Fleur de sel pm
Poivre noir mignonnette pm*



Dressage :

*Dans une assiette dresser les palets de courge rôties et les bandes marinées.
Assaisonner les copeaux avec la vinaigrette et les déposer harmonieusement.
Déposer quelques points de purée de courge et de gel de citron.
Ajouter les œufs de brochet, les graines de courges et les fleurs de tagette.
Saucer autour.
Finir avec quelques gouttes d'huile d'orange et un peu de poudre d'orange.*