Chou rouge avec salsifis et chou Romanesco sous vide

Auteur: Christoph Brandstätter
Temps de cuisson: 1 hour 22 minutes

Ingredients

Crème de chou rouge :
500 g de chou rouge frais
50 g de Basic Textur, pâte au citron
125 ml de porto
4 échalotes
Beurre pour faire revenir

Essence de chou rouge :
2 choux rouges entiers
2 grains de piment de Jamaïque
1 feuille de laurier
1 branche de genièvre
2 g de Maïzena

Chou rouge (sous vide) :
100 g de chou rouge frais
80 ml d'essence de chou rouge
2 grains de piment de Jamaïque
1 feuille de laurier
1 branche de genièvre
20 g de confiture d'airelles rouges

Échalotes confites :
10 échalotes
10 g de beurre
10 g de miel
5 ml de sauce soja
1 g de romarin
10 ml de porto
2 g de gélatine végétale

Soufflé de pommes de terre :
300 g de pommes de terre
100 g de beurre noir
2 jaunes d'œuf

Préparation

Crème de chou rouge :
Faire revenir le chou rouge et les échalotes dans le beurre et mouiller avec le porto. Faire réduire et mixer au Thermomix avec le Basic Textur jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Essence de chou rouge :
Extraire le jus du chou rouge et faire réduire avec les épices. Lier avec la Maïzena.

Chou rouge (sous vide) :
Conditionner le chou rouge dans son jus avec les épices dans un sachet sous vide. Faire cuire 42 minutes au bain ***fusionchef*** à 85 °C.

Échalotes confites :
Faire revenir les échalotes, mouiller avec le porto et la sauce soja. Ajouter le miel, le romarin, la gélatine et incorporer le beurre.

Soufflé de pommes de terre :
Sur un lit de sel, faire cuire les pommes de terre 65 minutes au four à 180 °C, puis les écraser.
Mélanger les jaunes d'œuf et le beurre noir jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer les blancs montés en neige, rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et la fleur de muscade. Verser l'appareil dans un moule rond et recouvrir d'échalotes confites. Faire cuire 15 minutes au four à 180 °C.

Salsifis (sous vide) :
Laver puis éplucher les salsifis. Conditionner dans un sachet sous vide avec le beurre noir et le sel. Faire cuire 2 minutes au bain fusionchef à 85 °C.

Chou Romanesco :
Conditionner les fleurettes de chou avec le beurre noir et le sel dans un sachet sous vide. Faire cuire 20 minutes au bain ***fusionchef*** à 85 °C.

Champignons shimeji :
Faire cuire les champignons une minute au four à 250 °C. Faire mariner ensuite avec le vinaigre de poire et l'huile de macadamia.

2 blancs d'œuf
Sel
Poivre
Fleur de muscade

Salsifis (sous vide) :
200 g de salsifis
10 g de beurre noir

Chou Romanesco :
70 g de chou Romanesco
10 g de beurre noir

Champignons shimeji :
200 g de champignons shimeji
10 ml de vinaigre de poire Wiberg Exquisit
10 ml d'huile de macadamia Wiberg Exquisit

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Christoph Brandstätter (1er finaliste des éliminatoires du concours JUNGE WILDE 2015).