

Carotte, camomille, pousses de pois Sous Vide

Auteur: Sandra Scheidl



Ingredients

Parfait à la camomille :

1,1 l de crème
15 g de fleurs de camomille séchées
4 jaunes d'œuf
2 œufs
200 g de sucre
2 feuilles de gélatine

Granité de pois :

220 g de sirop de sucre (eau : sucre = 2:3)
20 g de vinaigre de vin blanc
400 g de jus de pomme Granny Smith (env.
1,5 kg de pommes)
30 g de pousses de pois
15 g d'épinards en feuilles

Réduction des carottes :

3 kg de carottes

Chips de sucre :

175 g de sucre
225 g de glucose
Eau
30 g de beurre

Boucles de carottes :

5 carottes
300 g de sirop de sucre (eau : sucre = 2:3)

Huile de camomille :

200 g d'huile neutre
20 g de fleurs de camomille séchées

Préparation

Parfait à la camomille :

Porter à ébullition 300 g de crème avec les fleurs de camomille, couvrir et laisser infuser. Battre les jaunes d'œuf, les œufs dans le bain-marie froid. Filtrer la crème à la camomille, la réchauffer et incorporer la gélatine trempée. Laisser refroidir légèrement. Battre le reste de la crème. Incorporer la crème à la camomille au mélange à base d'œufs et incorporer la crème fouettée. Déverser le parfait sur une plaque (env. 2 cm de haut) et congeler. Découper des cercles et lisser la surface si nécessaire.

Granité de pois :

Porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'un sirop de sucre se forme. Ajouter le vinaigre. Laisser refroidir au réfrigérateur ou au congélateur. Extraire le jus des pommes et les laisser refroidir (ou utiliser des pommes froides). Mixer avec les pousses de pois et les épinards. Passer au tamis et assaisonner avec le mélange de sirop de sucre et vinaigre. Congeler dans un récipient plat. Racler le granité à l'aide d'une fourchette.

Réduction des carottes :

Nettoyer les carottes et en extraire le jus. Tamiser et laisser réduire dans une grande casserole, jusqu'à env. 1/3 de la quantité d'origine. Passer au tamis.

Info :

La réduction doit s'épaissir. Le sucre ne doit pas encore caraméliser pour préserver sa couleur et son goût.

Chips de sucre :

Verser le sucre, le glucose et le beurre dans une casserole. Recouvrir d'un peu d'eau et chauffer à 165 °C. Émulsifier les noisettes de beurre. Verser le mélange sur une plaque et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il ait durci. Mixer au Thermomix pour obtenir une fine poudre et tamiser sur une toile Silpat. Cuire pendant env. 2 minutes à 180 °C jusqu'à ce que le sucre fonde. Laisser refroidir les chips de sucre et les retirer de la toile.

Boucles de carottes :

« Éplucher » les carottes en lamelles. Réaliser le sirop de sucre et le verser à chaud

Carotte, camomille, pousses de pois Sous Vide

sur les boucles de carottes. Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

Huile de camomille (sous vide) :

Mettre l'huile sous vide avec les fleurs de camomille. Cuire au bain-marie du **fusionchef** à 70 °C pendant 2 à 3 heures sous vide. Filtrer les fleurs et laisser refroidir l'huile.

Dressage :

Dresser le parfait à la camomille sur une assiette avec le granité de pois, la réduction de carottes, les chips de sucre, les boucles de carotte et l'huile de camomille.

Cette recette issue de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement mise à disposition par Sandra Scheidl. Photo : ©Sandra Scheidl