

Auteur: Heiko Antoniewicz



Ingredients

Racine de persil (sous vide) :

12 racines de persil
200 ml de fond de légumes
3 g de sel
4 larges
zestes d'orange

Légumes-racines :

160 g de légumes-racines comprenant des carottes, du céleri, des pommes de terre et des poireaux
1 fleur de muscade
40 g de beurre
5 g de poudre de yuzu (petit citron cultivé au Japon au goût plutôt amer, ressemblant au pamplemousse)
10 g de persil plat

Préparation

Racine de persil (sous vide) :

Conditionner tous les ingrédients sous vide et faire cuire 65 minutes au bain fusionchef à 85 °C. Laisser refroidir et, si nécessaire, glacer.

Légumes-racines :

Faire cuire les légumes et la fleur de muscade dans le bouillon de racines de persil et ajouter du beurre. Assaisonner avec la poudre de yuzu et saupoudrer de persil haché.

Cette recette, extraite de l'ouvrage « Heiko Antoniewicz, Sous Vide » ainsi que du calendrier EssensART 2012 (photographe Ralf Müller), a été mise aimablement à notre disposition par les éditions Matthaes.