

Sous vide crème de chou-fleur au Ras el-Hanout

Auteur: Heiko Antoniewicz



Ingredients

Crème de chou-fleur :

3 échalotes
500 g de chou-fleur
500 ml de fond de veau
300 ml de crème liquide
100 ml de vin blanc
100 g de crème aigre
50 ml de Noilly Prat
50 ml de Porto blanc
jus d'un demi-citron
un peu de piment moulu
sel

Pour la présentation :

100 g de chou-fleur
3 g de Ras el-Hanout
zeste d'un citron vert
12 tranches de pain au cumin grillé

30 ml d'huile d'olives
cumin

Préparation

Crème de chou-fleur :

Émincer les échalotes et les faire suer dans de l'huile d'olive. Conditionner sous vide avec tous les autres ingrédients et faire cuire au bain **fusionchef** à 75°C pendant 65 minutes. Mixer, bien assaisonner et, si nécessaire, remixer avant de servir.

Présentation :

Râper finement le chou-fleur. Mélanger avec le Ras el-Hanout la moitié du zeste de citron vert. Étaler sur le pain, ajouter un filet d'huile d'olive et saler. Garnir avec le cumin et le reste de zeste de citron vert.

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.