

RIVER CAFÉ (92 130)

« Assiette végétarienne cuit et cru, émulsion pomme gingembre »

Chef : David COURNIL

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Émulsion pomme gingembre :

25 cl de Jus de pomme sans sucre ajouté

25 cl d'Eau

25 cl de Vinaigre de cidre

60 g de Gingembre

1 Feuille de citronnelle

1 Demi-bâton de citronnelle

10 g de Menthe

40 g de Beurre doux

Sel fin

Légumes cuits :

8 Pâtissons

200 g d'Haricots verts

200 g de Pois gourmands

2 Carottes

Légumes crus :

2 Champignons de Paris

6 Asperges vertes

10 Radis roses

1 Carotte jaune



PRÉPARATION

Pour l'émulsion :

Mettre à ébullition l'eau, le gingembre, la feuille de citronnelle, le demi-bâton de citronnelle, et la menthe.

Laisser infuser 20 minutes hors du feu.

Ajouter le jus de pomme et le vinaigre de cidre, réduire de moitié, filtrer au chinois, monter au beurre et saler.

Émulsionner la préparation au mixeur.

Les légumes crus :

Laver et tailler tous les légumes crus très finement à la mandoline. Réserver.

Les légumes cuits :

Laver et tailler les pâtissons et les carottes.

Cuire séparément tous les légumes, pâtissons, carottes, haricots verts et pois gourmands. Les refroidir.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, mettre les légumes cuits, ajouter l'émulsion puis disposer harmonieusement les légumes crus.

ACCORD MET / VIN

Vin rosé : Côtes de Provence AOC - Château Minuty cuvée Or 2014