

Les légumes nouveaux et le kumquat

Recette de Maxime



Denrées pour 8 portions

Les légumes nouveaux :

- 8 pièces de mini navet
- 8 pièces de mini fenouil
- 8 pièces de mini carotte
- 4 pièces de mini choux rave
- 8 pièces de mini daikon
- 8 pièces de radis glaçon
- 0.080 kg de beurre
- 0.040 kg de sucre semoule

Kumquat confit :

- 1 l d'eau
- 0.300 kg de sucre semoule
- 0.200 kg de kumquat

Vinaigrette kumquat :

- 0.10 l de sirop de cuisson de kumquat
- 0.10 l de vinaigre de Xeres
- 0.30 l d'huile de tournesol
- Sel fin PM

Glace au petit pois :

- purée de petit pois
- crème liquide

Crème de petit pois :

- 0.100 kg de purée de petit pois
- 0.050 kg de crème montée

Décor :

- 8 rouleaux de chips de pomme de terre
- Pm glacis de betterave
- Pm poudre d'herbe
- 16 pièce de copeau de radis

Les légumes nouveaux

- Éplucher et laver les mini légumes. Glacer les légumes séparément puis les réserver avec leurs jus de cuisson.

Kumquat confit

- Réaliser un sirop puis confire pendant 3h les kumquats. Réserver une partie du sirop pour la vinaigrette puis détailler en larme les kumquats.

Vinaigrette kumquat

- Mélanger le sirop de cuisson avec le vinaigre de Xeres et l'huile de tournesol. Vérifier l'assaisonnement, il est possible de rajouter quelques zest de kumquat.

Glace au petit pois

- Cuire les petits à l'anglaise puis mixer au robot. Passer la chaire au tamis puis mélanger avec la crème liquide. Faire prendre en sorbetière.

Crème de petit pois

- Mélanger la purée de petit pois délicatement avec la crème montée pour obtenir « mousse ».

Décor

- Frire les rouleaux de pommes de terre autour d'un cercle. Puis détailler les radis en copeau.