

Velouté de panais à la truffe, espuma fumé et chips de salsifis



8 convives



40 minutes

Velouté :

Panais : 1200 g

Oignon blanc : 2 pièces

Bouillon de légumes : 1600 ml

Crème classique ou végétale (soja ou avoine) : 200 ml

Huile de truffe noire : 1 c. à soupe par assiette

Sel, poivre, muscade : QS

Espuma fumé :

Lait de vache ou d'avoine : 500 ml

Crème classique ou de soja : 100 ml

Sel fin : QS

Paprika fumé : 1 c. à soupe

Lécithine de soja ou siphon avec 1 cartouche

Chips de salsifis :

Salsifis : 4 pièces

Huile de friture : QS

Fleur de sel : QS



Velouté :

Éplucher panais et oignon. Faire suer à l'huile d'olive.

Mouiller au bouillon, cuire 20–25 min à frémissement.

Mixer finement avec la crème, assaisonner.

Passer au chinois, réserver au chaud

Finir à l'huile de truffe juste avant le service

Espuma fumé :

Chauffer le lait et la crème, assaisonner avec le paprika

Mettre en siphon (1 cartouche) et réserver au bain-marie à 60 °C

Alternative sans siphon : mixer avec lécithine pour obtenir une mousse légère

Chips de salsifis :

Éplucher et tailler en lamelles fines, frire à 160 °C jusqu'à doré. Égoutter, saler, réserver

Ou en lamelles fines, c'est selon vos envies

Dressage :

Dresser le velouté bien chaud

Déposer l'espuma au centre

Rajouter les lamelles de salsifis et râper de la truffe noire fraîche

Astuce : Pour un effet "fumé de forêt", déposer l'assiette sous une cloche transparente et un peu de fumée de foin au moment du service



Saint-Véran ou Bourgogne blanc

légèrement boisé



*Cèpes rôtis et cromesquis de risotto aux herbes,
jus réduit de champignons,
purée de céleri à l'huile de noisette*



8 convives



40 minutes

Risotto :

Riz rond (arborio, carnaroli, ...) : 650 g

Beurre : 160 g

Vin blanc sec : 30 cl

Bouillon de légumes non salé : 4 l

Parmesan parmigiano reggiano : 400 g

Sel & poivre : QS

Cromesquis :

Risotto froid, formé en boule

Herbes fraîches hachées à votre goût

Farine, lait classique ou végétal ou des œufs,

chapelleure fine : QS pour la panure

Garniture :

Cèpes frais : 800 g

Céleri : 800 g

Crème classique ou végétale : 160 ml

Huile de noisette : 1 c. à café par assiette

Jus réduit :

Parures de champignons : 400 g

Échalote : 2

Vin rouge : 200 ml

Bouillon de légumes non salé : 800 ml

Sauce soja, miso brun : 3 c. à café chacun

Risotto : fabriquer le risotto à votre façon. Étaler sur plaque, refroidir, modeler en boules.

Cromesquis : paner les boules (farine → lait/œuf → chapelleure), remettre au frais avant de les frire à 180 °C, réserver.

Purée de céleri : cuire le céleri dans le bouillon, mixer ensuite avec la crème, réserver

Jus de champignons : faire revenir les parures, échalote, déglacer au vin, réduire, mouiller, réduire à nouveau, passer.

Cèpes : saisir vivement à l'huile d'olive, finir au beurre, saler.

Dressage :

Purée lissée en fond d'assiette avec 1 c. à café d'huile de noisette

Déposer 3 cèpes rôtis, 2 cromesquis croustillants.

Napper de jus réduit, décorer d'herbes fraîches et de noisettes grillées.



Pinot noir ou Côtes du Jura Trousseau

Dôme chocolat noir, cœur praliné châtaigne, biscuit noisette et croustillant cacao

 8 convives

 40 minutes

Biscuit noisette :

Farine : 120 g

Poudre de noisette : 120 g

Sucre : 120 g

Lait classique ou végétal : 120 ml

Huile neutre : 60 ml

Levure : 1 c. à café

Cœur praliné-châtaigne :

Purée de châtaigne : 300 g

Pâte de praliné : 160 g

Crème classique ou végétale : 80 ml

Mousse chocolat noir :

Chocolat noir (70 %) : 400 g

Crème classique ou de coco : 500 ml

Agar agar : 3 g

Croustillant cacao :

Feuillantine : 80 g

Chocolat fondu (noir, lait ou blanc) : 80 g



Biscuit : mélanger les ingrédients, cuire 10–12 min à 180 °C en plaque, refroidir, découper des disques

Cœur : mélanger purée de châtaigne, praliné et crème, réserver au froid dans des petite sphère.

Mousse : chauffer la crème, avec l'agar-agar, et la verser sur chocolat, émulsionner. Laisser refroidir.

Croustillant : mélanger la feuillantine et le chocolat fondu, étaler en une couche de 5mm

Montage : mouler dans des demi-sphères moyenne :

mousse → cœur → biscuit → prise au froid négatif

Glaçage (facultatif) : à réaliser

Dressage

Démoulage des dômes sur croustillant cacao.

Décor : éclats de noisettes caramélisées et feuille d'or



Maury, Banyuls ou Porto Tawny