

Déclinaison de légumes de saison – bouillon aromatisé aux herbes

Pour 10 personnes

Fait par : Marius Gilibert, Alexandre Haudry,
Timothé Ledain, Adrien Folpini

Le : 16/10/2018

Source recette : internet recherche des fruits de saison



1. BOUILLON AROMATISÉ AUX FINES HERBES

0,150 kg carotte
0,150 kg de navet
0,10 kg de céleri rave
0,10 kg de céleri branche
0,150 kg de poireaux
0,150 gr d'oignon
1 bouquet garni
Gros sel
0,10 cl d'huile d'olive
Queues d'herbes (coriandre, menthe, persil)

Tailler régulièrement les légumes et les faire suer à l'huile d'olive

Mouiller à l'eau et cuire à frémissement 1h

Ajouter le bouquet de queues d'herbes bien ficelé

Rectifier l'assaisonnement,

Décanter les légumes filtrer les légumes sans trop les presser, afin de conserver un bouillon clair

2. LEGUMES DE SAISON

0,100 kg de choux de Bruxelles
0,100 kg d'oignon grelot
0,100 kg de champignon de paris
0,100 kg de navet boule d'or

0,100 kg de panais
0,100 kg de crosne
0,100 kg de topinambours
0,100 kg de cerfeuil tubéreux

Eplucher laver, tailler tous les légumes
Glacer à blanc les légumes et mouiller avec le bouillon de légumes

3. DRESSAGE

100 g de citron jaune

1/10 de botte de cerfeuil
1/10 de botte de coriandre
10 g de gingembre frais

Ciseler finement les herbes

Zester le citron

Hacher le gingembre

Disposer les légumes glacés harmonieusement en fond d'assiette.

Servir le bouillon en carafe et le verser délicatement.

Proposition accords mets et vins avec la carte De La Table d'Albert

AOC Saumur "Chenin du Puy" F. Mabileau

IGP Vin de Pays du Var "Blanc Public" Domaine Réaltière