

Savarin de pomme de terre

Shitake et cébette, sauce soja tamari



Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : septembre 2018
Source recette :

1. SAVARIN DE POMME DE TERRE

1 kg de pomme de terre Mona Lisa
100 g de fécule de pomme de terre
Sel fin, poivre blanc moulu, muscade

Laver les pommes de terre
Cuire sur lit de gros sel au four pendant 30/40 mn à 160°
Au terme de la cuisson, éplucher et passer à chaud les pommes de terre
Ajouter la fécule ou farine, assaisonner de sel fin, poivre blanc moulu, muscade.
Façonner un savarin de 120 gr avec un creux au milieu.
Poser dans un cercle avec papier huilé
Cuire au four 15/20 mn – T°160°C
Démouler et réserver

2. SHITAKES SAUTES

500 g de shitake, pleurotes ou champignons de saisons
50 g d'échalotes ou ½ botte de cébette
1/10 botte d'estragon
1/10 botte de persil plat
10 g d'ail en gousse
10 cl d'huile de tournesol

Nettoyer et détailler les champignons
Les sauter vivement à l'huile, égoutter

Ciseler les échalotes et l'estragon
Hacher le persil et l'ail
Suer les échalotes ou cébette. Ajouter les shitake, les herbes et l'ail. Réserver.
Disposer en petit bouquet sur le milieu des savarins

3. SAUCE SOJA TAMARI

50 cl de crème de soja ou coco
10 à 20 cl de sauce soja Tamari

Mélanger, faire réduire et assaisonner.
Ajuster la liaison si nécessaire avec de la pulpe de pomme de terre.
Disposer en fond d'assiette

4. FINITION

30 g de pousses de poireau
10 cl d'huile d'olive
5 cl de vinaigre de cidre
Pm graines de courge
Sel fin
Poivre moulu

Trier et laver les herbes et pousses
Réaliser une vinaigrette et assaisonner le mélange au moment du dressage. Disposer au milieu des savarins

la sauce tamari tient son origine de la longue fermentation des fèves de soja. Mais à la différence de la sauce soja, la sauce tamari ne contient pas de blé qui adoucit son goût. Elle est donc un condiment pur soja fermenté, et 100% gluten free. Le top est évidemment de la choisir bio pour s'assurer qu'elle ne soit pas faite à base de soja transgénique.