

Salade de pousses sauvages et mûres Madeleines au cresson

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : septembre 2019
Source recette :

Insérez la photo de l'assiette

1. SALADE DE POUSSES SAUVAGES ET MURES

Mélange de pousses de saison 50/70 gr par assiette soit 400/560 gr)
Mouron des oiseaux,
pissenlit,
Tétragone
Pourpier,
Luzerne (alfala)
Roquette

Trier et laver les pousses. Réserver au frais.
Assaisonner à la vinaigrette de mûres au moment du dressage

2. CARPACCIO DE BETTERAVES

500 gr de betterave rouge
300 gr de betterave Chioggia
20 cl d'huile de colza
10 cl d'huile de noix
10 cl de vinaigre de cidre ou citron
Sel fin
Poivre blanc moulu

Cuire au four la betterave rouge et émincer très finement après cuisson
Émincer très finement la betterave Chioggia et mariner 4 à 5 heures au frais
Au moment de dresser. Réaliser des rosaces régulières en fond d'assiette en alternant les variétés de betteraves.

3. VINAIGRETTE DE MURES

50 gr de mûres ou purée de mures surgelée
20 gr de moutarde violette
5 cl de vinaigre de cidre

10 cl d'huile de noix
20 cl d'huile de colza
Sel fin
Poivre du moulin

Réaliser une vinaigrette, ajouter la purée de mûres

4. MADELEINES AU CRESSON

50/75 pièces

Pierre Caillet – Le bec Cauchois

Exsudat de cresson

2 bottes de cresson
1 pincée de bicarbonate de sodium
10 gr de gros sel

Laver le cresson puis le mixer au blender avec 10 cl d'eau. Filtrer le tout au torchon en pressant bien. Verser le jus obtenu dans une russe d'eau salée bouillante. A frémissement, la chlorophylle va coaguler. La récupérer délicatement et réserver au frais

Appareil à madeleines

100 g de beurre pommade
25g d'huile d'olive
250 gr d'œufs entiers
150g de farine T55
6 g de levure chimique
50 g d'exsudat de cresson
Sel fin

Poivre du moulin

Mélanger le beurre en pommade avec l'huile d'olive, les œufs. Ajouter l'exsudat de cresson, et le mélange farine, levure tamisées. Rectifier l'assaisonnement. Laisser reposer 1 heure avant cuisson au frais.

Cuire en moules beurrés 170° 3 minutes – couper le four 4 minutes et remettre en cuisson 3 minutes

5. FINITION - DRESSAGE

200 gr de cèpes bien fermes
10 cl d'huile de colza
10 gr de Fleurs de Bourrache
30 gr de noix et/ou pignons
70 gr de mûres
Émincer finement les cèpes. Arroser d'huile de colza et assaisonner au moment du dressage. Les disposer sur le bouquet de salades avec quelques fleurs de bourrache, mûres et oléagineux