

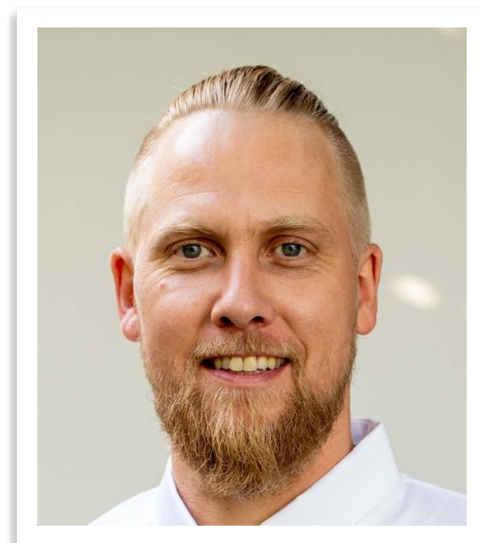
VOYAGE EXOTIQUE SOUS LE SIGNE DU ZÉPHYR

Créé par

Gilles LEINEINGER*, « Le Jardin Secret » à La Wantzenau

Pour 12 personnes (3 L environ)

- 1.5 Litre bouillon de légumes
- 15 gr de sucre de canne
- 4 feuilles de citron vert lime kaffir congelé (dans les magasins chinois ou vietnamiens)
- 70 gr de pâte de curry vert
- 60 cl de lait de coco
- 3 cl huile arachide
- 1 c. à Café de Curcuma
- 1 Pointe de couteau de piment de Cayenne ou autre selon ce que vous aimez
- 2 c. à soupe de crème de riz. A délayer avec $\frac{1}{2}$ verre d'eau froide suivant la consistance que vous désirez
- 1 grosse pincée de gros sel

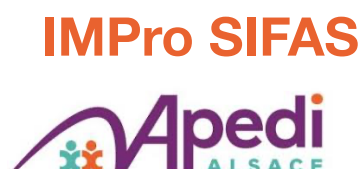


Préparation :

- Mettre dans un mixer (ou passer à la Moulinette) l'échalote, l'ail, le gingembre et la citronnelle et les réduire en purée.
- Faire suer cette purée dans l'huile d'arachide pendant 2 à 3 minutes. Ajouter alors le bouillon de légumes et le lait de coco et une grosse pincée de sel.
- Faire cuire pendant 30 minutes.
- Ajouter alors le curcuma et les feuilles de citron surgelées et faire cuire encore 5 minutes puis mixer (de préférence au blender).
- Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, rectifier la consistance avec la crème de riz (élément de liaison) suivant votre désir.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Idéalement avec des noix de St Jacques juste snackées ou bien avec une julienne de céleri rave et de carottes finement râpées marinée $\frac{1}{4}$ d'heure avec un peu de jus d'orange pressée et quelques gouttes d'huile d'olive ou encore une tranche de foie gras poêlé.

Ce velouté est également excellent utilisé comme sauce avec du riz ou des tagliatelles.



DELICATE RENCONTRE DES LÉGUMES OUBLIÉS

Créée par
Jérémy PAGE*, « Le 1741 » à Strasbourg

Pour 12 personnes (3 L environ)

- 800 gr de topinambours (éplucher les deux bouts et plus si nécessaire)
- 500 gr de pommes de terre épluchées
- 100 gr de cerfeuil tubéreux dont juste les extrémités ont été coupées
- 15 g d'oignons épluchés et émincés
- 1,5 Litre de bouillon de légumes (ou de volaille pour ceux qui préfèrent)
- 50 gr de beurre
- 5 dl de crème Liquide (de préférence à 35%)
- 30 gr de praliné de noisette
- 5 cl d'huile de noisette



Préparation :

- Bien laver les légumes et les couper en morceaux.
- Dans une marmite, faire suer les oignons dans le beurre.
- Ajouter les topinambours, le cerfeuil tubéreux et les pommes de terre et mouiller au bouillon de légumes.
- Ajouter une pincée de gros sel marin si nécessaire.
- Faire cuire 40 à 45 minutes.
- Mixer. En mettre 2 ou 3 louches dans un récipient et les mixer avec le praliné.
- Reverser le mélange dans la marmite et laisser infuser le tout 15 minutes.
- Ajouter alors la crème, donner un coup d'ébullition. Remixer (de préférence au blender).
- Passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Quelques dés de fond d'artichauts, une belle tranche grillée de pain au levain, au sarrasin ou pain à la bière.



SUBTILE ESCALE À MADAGASCAR

Créée par

Guillaume SCHEER, « Les Plaisirs Gourmands » à Schiltigheim*

Pour 12 personnes (3 L environ)

- 1,1 kg de potimarron épluché et coupé en gros cubes
- 160 gr d'oignons épluchés et émincés
- 250 gr de pomme de terre épluchées
- 50 cl de crème liquide
- ¼ de gousse de vanille (récupérer le « caviar », les graines)
- 1,5 Litre de bouillon de légumes
- 30 gr de beurre
- 1 pincée de gros sel marin



Préparation :

- Faire suer les oignons dans le beurre.
- Ajouter le potimarron et les pommes de terre et mouiller avec le bouillon de légumes.
- Ajouter une pincée de gros sel marin. Ajouter la crème.
- Porter à ébullition et faire cuire 40 à 45 minutes.
- Mixer (de préférence au blender).
- Passer au chinois.
- Ajouter la vanille laisser infuser 30 secondes. Redonner un coup d'ébullition.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Des dés de poisson blanc ou de la volaille accompagneront parfaitement ou bien quelques cubes de brioche dorés dans un beurre mousséux.



FINE CRÈME DUBARRY AU TARTUFFON

Créée par

*Michel ROTH**, « Le Bayview » à Genève*

Pour 12 personnes (3 L environ)

- 600 gr de chou-fleur coupé en morceaux (sans les tiges mais en gardant le cœur)
- 600 gr de pommes de terre épluchées et coupées en cubes
- 200 gr d'oignons épluchés et émincés
- 1,5 Litre de bouillon de légumes
- 50 cl de crème liquide (de préférence à 35%)
- 30 gr de beurre coupé en morceaux
- 15 gr de truffe hachée marinée dans l'huile d'olive (appelée Tartuffon ou parfois Tartufata)



Préparation :

- Faire suer les oignons dans le beurre.
- Ajouter le chou-fleur et les pommes de terre.
- Mouiller à hauteur avec le bouillon. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire 35 à 40 minutes.
- Ajouter la crème et porter une nouvelle fois à ébullition.
- Mixer (de préférence au blender).
- Passer au chinois. La consistance doit être crémeuse et veloutée.
- Ajouter alors le Tartuffon. Goûter et saler si nécessaire.
- Ajouter un tour de moulin à poivre une fois servi dans l'assiette.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Une tranche de pain aux céréales fine et grillée.

