

**ATELIER-CUISINE 30 ET 31 JANVIER 2017
« RETROUVONS LES RACINES »**

**CRÉMEUX DE CERFEUIL TUBÉREUX, ŒUF MOLLET ET TEMPURA
DE CAROTTES VARIÉES**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 20 gr de beurre
- 200 gr de cerfeuil tubéreux épluché
- 4 carottes de différentes couleurs
- 75 gr de farine
- 75 gr de fécule de pomme de terre
- 20 cl d'eau bien froide
- huile de friture
- piment d'Espelette
- sel



Préparation

Pochez les œufs dans leur coquille pendant 4 à 5 min entre 60° et 70° et rafraîchissez-les immédiatement. Épluchez votre cerfeuil, faites-les revenir à feu doux dans le beurre, ajoutez le fond blanc et une pincée de sel. Cuisez avec un couvercle à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Mixez pour en faire une purée bien fine. Dans un saladier, mélangez la farine et la fécule, ajoutez un peu à peu l'eau froide afin d'obtenir une pâte bien lisse. Faites chauffer l'huile de friture. Épluchez et taillez les carottes en bâtonnets. Écalez les œufs. Trempez les bâtonnets dans la pâte et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réchauffez les œufs dans de l'eau chaude. Disposez au fond des assiettes 3 petites quenelles de purée de cerfeuil, l'œuf, quelques tempuras de carottes, un peu de piment d'Espelette et servez aussitôt.

(On peut remplacer les cerfeuil tubéreux par des topinambours).

RÔTI DE CÉLERI-RAVE AUX NOISETTES ET FLAN DE PANAIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 céleri-rave 500 à 600 gr
- 150 gr de beurre salé
- 3 grosses échalotes
- 1 grosse poignée de noisettes
- 2 cuillères à soupe de thym
- 400 gr de panais
- 20 gr de farine
- 20 cl d'huile d'olive
- ¼ de litre de lait
- 1 œuf
- 40 gr de parmesan râpé
- sel et poivre, muscade



Préparation

Épluchez le céleri et fendez-le en 2. Faites fondre 80 gr de beurre. Versez le beurre fondu sur le céleri froid afin de former une couche épaisse, réservez au froid. Chauffez le four à 160°, mettez le céleri à cuire pour 1h30. Épluchez et émincez les échalotes, mettez-les à cuire dans une casserole avec un

peu d'eau, quand l'eau est évaporée ajoutez 20 gr de beurre salé et laissez colorer légèrement. Concassez les noisettes et ajoutez-les ainsi que le thym aux échalotes. Quand le rôti est cuit, versez le beurre de sa cuisson dans la préparation aux échalotes et faites réchauffer le tout. Taillez le rôti en tranches régulières et servez-le nappé de la sauce aux échalotes.

Épluchez les panais, taillez-les en cubes réguliers, pochez-les dans de l'eau salé. Mélangez l'huile d'olive et la farine, versez le mélange dans le lait et faites cuire comme une béchamel, hors du feu ajoutez l'œuf battu en omelette. Égouttez les panais et mélangez-les à la béchamel à l'huile d'olive. Beurrez des ramequins, déposez au fond un peu de parmesan puis ajoutez l'appareil. Enfourez une vingtaine de minutes, démoulez et servez en garniture du rôti.

TATIN DE NAVET-RAVE ET GLACE A LA PATATE DOUCE

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la tarte

- 500 gr de navet-rave
- 80gr de beurre
- 1 pâte brisée
- 50 gr de sucre

Pour la glace

- 40 cl de crème entière
- 250 gr de lait concentré sucré
- 100 gr de lait
- 50 gr de sucre
- 200 gr de patate douce



Préparation

Pelez les navet-rave, rincez et séchez-les, détaillez-les en gros quartiers.

Mettez-les dans une sauteuse, couvrez à hauteur d'eau, saupoudrez de sucre et 50 gr de beurre coupé en petits morceaux. Portez à ébullition puis réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à complète évaporation. Quand toute l'eau s'est évaporée, surveillez la cuisson en remuant jusqu'à ce que les navets soient caramélisés. Retirez la sauteuse du feu. Préchauffez le four à 210°. Beurrez un moule à tatin, disposez les raves dans le fond du moule, recouvrez-les de la pâte brisée de sorte que la pâte passe entre les raves et le moule. Enfourez pour 30 minutes. Démoulez la tatin et servez-la tiède accompagnée d'une boule de glace.

Epluchez la patate douce, taillez-là en cubes et cuisez-la dans le lait + sucre. Au terme de la cuisson, mixez la patate en fine purée, ajoutez le lait concentré. Montez la crème en chantilly ferme. À l'aide d'une maryse, mélangez la purée de patate à la crème chantilly. Mettez au congélateur pour 4h en fouettant de temps en temps, puis réservez dans une boîte jusqu'à utilisation. (On peut remplacer la patate douce par de la betterave).