

ESPUMA DE POMMES DE TERRE, POIREAUX ET HUILE DE BERCE CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
huile	
Graines de berce	
Pommes de terre	
Poireaux	
Set & Poivre	
Lait	
crème fraîche	
Oignon	
miso brun	
Verveine	

Préparation

1. Poireaux : Cuire 8 minutes les poireaux à l'eau dans eau salée et a l'envoi les mettre dans une poêle bien chaude avec de l'huile de Berce (de façon à bien colorer le haut et le bas du tronçon)

2. Espuma de pommes de terre : Mettre une pomme de terre taillée en rondelle avec du lait, de la crème et 1 oignon, et ajouter une cuillère de Miso Brun ! Pas de sel. Ensuite passer l'ensemble au thermomix ensuite au tamis et mettre en siphon

3. Huile de Berce : mettre les graines de Berce, l'huile neutre dans le thermomix (20 minutes, puissance 6, 65 degrés). Laisser refroidir une nuit au frigo et ensuite filtrer.

4. Dressage : Mettre en fond de bol de l'huile de Berce ajouter les graines hachées, déposer le poireau brûler et mettre au centre un peu d'huile et une feuille de Verveine, masquer l'ensemble avec l'espuma tiède.

