

MILLEFEUILLE RICOTTA, AIL DES OURS, SALADE DU JARDIN ET VINAIGRETTE À L'AIL DES OURS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte filo	1 paquet
Beurre fondu	(ou beurre clarifié)
Ricotta	600 gr
Ail des ours	20 feuilles (+ quelques graines)
jus de citron + zeste	
Crème	
Huile d'olive	1 filet
sel et poivre	
Ail des ours	5 feuilles (+ 1 ou 2 bulbe.s)
Huile d'olive	8 c. à s.
Huile colza	8 c. à s.
Vinaigre de cidre	10 c. à s.
sel et poivre	
Betteraves	2 pcs
Radis	8 pcs
Jeunes oignons	2 pcs
plantes du jardin	16 petites poignées (jeunes feuilles de pissenlit, chicorée, chénopode, arroche, roquette, jeunes feuilles de tilleul,...)
fleurs	(hémérocalle, mauves, chicorée, roquette, ciboulette,...)
Tomates séchées	8 pcs

Préparation

1. Découper des disques dans la pâte Filo. Les enduire de beurre fondu avec un pinceau et les faire dorer au four à 180°C (+/- 10 minutes, à surveiller).

2. Pour la farce, laver les feuilles d'ail des ours, les sécher, retirer la nervure centrale.

3. Torrifier les noisettes au four ou à la poêle. Les concasser après refroidissement.

4. Pour réaliser la farce, mélanger la ricotta avec les feuilles d'ail des ours finement hachées ainsi que quelques graines (y aller progressivement et goûter la préparation), les noisettes concassées, le jus et le zeste de citron. Ajouter un peu de crème pour rendre la préparation plus souple (mais non coulante). Ajouter un trait d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

Vinaigrette à l'ail des ours

1. Réaliser la vinaigrette en mixant tous les ingrédients à l'exception des bulbes. Ajouter ensuite progressivement 1 ou 2 bulbe.s finement haché.s selon le goût souhaité. Rectifier avec le sel et le poivre.

Accompagnement

1. Peler et râper les betteraves et les faire mariner dans un peu de vinaigrette. Couper les radis en fines rondelles et réserver. Nettoyer les différentes feuilles, les dégoutter et les couper si nécessaire.

Dressage et décoration

1. Au dernier moment, monter le millefeuille en disposant un premier étage de feuilles. Ajouter la préparation à la ricotta. Répéter 2 à 3 fois l'opération jusqu'à épuisement de la farce et terminer avec un disque de pâte.

2. Assaisonner la salade sauvage avec un peu de vinaigrette (en garder pour faire un trait dans l'assiette).

3. Pour le dressage de l'assiette, déposer le millefeuille dans un coin de l'assiette, ajouter la salade en donnant du volume, ainsi que la betterave râpée. Décorer avec quelques rondelles de radis et fleurs.

