

NID DE TAGLIATELLES DE POIREAUX, PESTO D'AIL DES OURS, COULIS D'ORTIES

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Poireaux	6 pcs (blancs)
Huile d'olive	2 c. à soupe
Sel, poivre	0 PM
Ail des ours	1 poignée (feuilles)
graines de tournesol	100 gr
Parmesan	100 gr
Huile d'olive	50 ml
Sel, poivre	0 PM
Poireaux	200 gr (verts)
Orties	200 gr (feuilles)
pomme de terre farineuse	1 pc (+/- 100gr)
sel et poivre	0 PM
Lard fumé	3 tranches
Pain de mie	3 tranches
Échalotes	20 pcs (petites)
Jaunes d'oeufs	12 pcs
fleurs d'ail des ours	12 pcs
Huile d'olive	1 c. à soupe
sel	0 PM

Préparation

1. Tailler les blancs de poireaux en lanière d'un demi centimètre de large, sur une longueur d'environ 20 cm. Les poêler dans un peu d'huile d'olive, à feu moyen, sans les laisser dorer, jusqu'à ce qu'ils soient « al dente ». Assaisonner. Réserver au chaud.
-
-

Pesto d'ail des ours

1. Mettre tous les ingrédients dans un blender, mixer finement. Corriger l'assaisonnement. Réserver.
-
-

Coulis d'orties

1. Peler la pomme de terre et la cuire à l'eau bouillante salée. Plonger les verts de poireaux et les feuilles d'orties 1 minute dans l'eau bouillante salée. Les égoutter et les refroidir dans de l'eau froide. Garder une partie de l'eau de cuisson. Passer les légumes cuits au blender, puis au chinois en foulant bien pour récupérer le plus possible de jus. Ecraser la pomme de terre et la mélanger au jus vert. Diluer avec un peu de l'eau de cuisson, assaisonner. Réserver au chaud.
-
-

Garnitures

1. Découper le lard en petits lardons (facultatif), le poêler à feu moyen. Lorsque la graisse a bien fondu, ajouter le pain découpé en petits cubes. Les faire dorer doucement, en remuant régulièrement. Si on n'utilise pas de lard, utiliser un peu d'huile d'olive et une pincée de sel. Égoutter les lardons et croutons sur du papier absorbant. Réserver au chaud. Dans la même poêle, déposer les échalotes épluchées et coupées en deux, face plate vers le bas. Les faire rissoler à feu moyen, jusqu'à ce que cette face soit bien dorée. Réserver au chaud.
-
-

Présentation

1. Au centre d'une assiette creuse chaude, déposer un rouleau de tagliatelles. Parsemer de croutons et de lardons, et de quelques points de pesto. Avec le dos d'une cuillère, faire une légère dépression au centre du nid de tagliatelles et y déposer un jaune d'œuf. Verser autour du nid le coulis d'orties. Y déposer les échalotes rôties, face dorée vers le haut. Pour terminer, parsemer de fleurs d'ail des ours.
-
-