

PURÉE AU POIREAU ET GRAINES DE PLANTAIN



Ingrédients pour 24 bouchées

Ingrédient	Quantité
Poireau	1 1
Beurre	200 grammes
Pommes de terre	10
crème fraîche	15 cl
Fleurs de plantain	200 grammes
sel	
Poivre au moulin	
ail	0 gousse

Préparation

1. Faites cuire à l'eau salée vos pommes de terre, ainsi que votre poireau coupé en lamelles.

2. Pendant ce temps, faites revenir votre ail haché dans une poêle avec une noix de beurre et ajoutez y les graines de plantain, égrainées et débarrassées de leur 'tige' trop coriace. Ajoutez en touche finale une pointe de crème fraîche.

3. Lorsque vos poireaux et pomme de terre sont cuites, pressez en une purée onctueuse et mélangez avec le beurre et la crème fraîche, salez et poivrez.

4. Pour votre dressage, il suffit de prendre un emporte pièce, le remplir de la mousseline réalisée et d'y placer en garniture les graines de plantain.
