

VERRINE CARDAMINE DES PRÉS, POMMES, CÉLERI ET MAQUEREAU



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Pomme Granny Smith	1 pc
Céleri vert	0.50 branche
maquereaux à l'huile	1 boite
tiges florales de cardamine des prés	3 belles poignées
citron	1 pc
Huile de pépin de raisin	15 cl
crème fraîche	50 cl (35 % MG)

Préparation

1. Faire chauffer la crème.

2. Pendant ce temps, ciseler finement la moitié des tiges de cardamine.

3. Les incorporer à la crème et laisser infuser à feu doux pendant une dizaine de minutes (selon le goût). Mixer le plus finement possible. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre et quelques gouttes de jus de citron si nécessaire). Gouter, et laisser infuser quelques instants en fonction du goût obtenu (attention, le goût sera moins prononcé après passage au siphon). Passez au chinois étamine, verser dans un siphon. Mettre sous pression et conserver au frigo.

4. Détailer en fine brunoise la pomme granny Smith et la réserver au fur et à mesure dans un bol rempli d'un peu de jus de citron allongé à l'eau (pour éviter l'oxydation). Filtrer et réserver.

5. Détailer en fine brunoise le céleri vert et réserver.

Verrine cardamine des prés, pommes, céleri et maquereau - révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/verrine-cardamine-des-pres-pommes-celeri-et-maquereau/>

-
6. Hacher finement les feuilles de cardamine des prés.
-
7. Couper grossièrement la moitié des tiges de cardamine et les blanchir rapidement (1 min dans une eau bouillante). Rafraîchir rapidement dans une eau bien froide et égoutter.
-
8. Mixer fortement les tiges de cardamine un peu d'huile de pépin de raisin (quantité à doser au fur et à mesure, en fonction de la quantité de tiges). Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes de jus de citron (si nécessaire). Passer au chinois étamine.
-
9. Mélanger selon le goût : la pomme, le céleri (! prends beaucoup de goût) et les feuilles de cardamine. Assaisonner de sel, poivre, huile de cardamine et vinaigre de cidre. Réserver au frais.
-
10. Dresser en verrine : le mélange pomme-céleri, puis quelques petits morceaux de maquereau (attention, c'est marqué en goût), puis y déposer l'espuma de cardamine. Terminer par quelques gouttes d'huile de cardamine pour la couleur et quelques fleurs de cardamine.
-