Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée

Dans une des émissions « Objectif TopChef » Camille Delcroix, gagnant de la saison 9 de Top Chef, a sublimé le chou-fleur en le cuisant à la manière d’un steak bien rôti dans du beurre moussant.

Cette recette m’a fait de l’œil et je m’en suis inspirée pour vous proposer cette déclinaison de chou-fleur à l’anguille fumée.



Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée

Matériel

- une mandoline: elle est nécessaire pour la réalisation

de vos tranches de pickles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



MILcea Mandoline de cuisine acier inoxydable multifonction professionnelle réglable 4 modes trancheuse pour légumes fruits à partir de fin à 9mm,gants de sécurité inclus Noir

- un jeu d’emporte pièces: toujours très utiles aussi bien en cuisine qu’en pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 3 personnes

- un gros chou-fleur
- du beurre demi-sel
- un demi oignon blanc
- 200 ml de crème fraiche
- 70 g d’aiguille fumée pour la crème de chou-fleur et 50 g supplémentaires pour le dressage
- sel et poivre

Pour les pickles de chou-fleur

- quelques tranches très fines de chou-fleur taillées à la mandoline

- 60 g vinaigre blanc
- 80 g sucre semoule

Pour la présentation

- des petits œufs de truite
- des pousses de cresson

Préparation

- Coupez le chou-fleur en son milieu et détaillez trois belles tranches d’environ 1 cm et demi à 2 cm d’épaisseur. Si vous désirez vous pouvez donner une forme plus élégante à vos tranches en les arrondissant avec un emporte pièce. Réservez ces tranches. Puis détaillez le restant du chou en petites sommités (petites tête de chou-fleur): vous en utiliserez 5 ou 6 pour les pickles et le reste pour la crème de chou-fleur.



Coupez le chou-fleur en tranches

- Commencez par la préparation des pickles. Détaillez quelques petites sommités de chou-fleur en tranches fines à la mandoline.



Détaillez quelques sommités en tranches fines

- Puis faites chauffer le vinaigre et le sucre. Le sucre doit être dissous dans le vinaigre. Versez le vinaigre bien chaud sur les tranches de chou-fleur et réservez dans un petit bol.



Versez le vinaigre sur les tranches de chou-fleur

- Coupez l’anguille fumée en petits dés: vous en utiliserez 70 g pour la crème de chou-fleur et environ 50 g pour le dressage.



Coupez l’anguille fumée en petits dés

- Ciselez l’oignon et faites-le revenir avec une noix de beurre dans une casserole. Ajoutez l’oignon ciselé et les 70 g d’anguille fumée. L’oignon doit être devenu translucide quand vous ajouterez les 200 ml de crème et le restant des sommités de chou-fleur que vous avez détaillés. Cuisez à feu doux jusqu’à ce que le chou-fleur soit bien tendre. Mixez le tout finement et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Ajoutez l’anguille aux oignons puis la crème

- Faites fondre une belle noix de beurre salé dans une poêle. Soyez généreux en beurre car vous allez arroser souvent vos « steaks » de chou-fleur avec le beurre pendant leur cuisson. Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.



Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés

Dressage

- Placez une cuillérée de crème de chou-fleur à l’anguille dans votre assiette et faites chevaucher par-dessus une belle tranche de chou-fleur . Disposez quelques pickles de chou, des petits œufs de truite, quelques dés d’anguille et quelques pousses de cresson.



Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée