

Roussette au vert

Aujourd'hui on cuisine un poisson que peu d'entre vous connaissent et c'est bien dommage! La roussette est un petit requin au gout très subtil et à la chair très tendre. Et en plus elle n'a pas d'arêtes! Je me suis inspirée de la recette que le chef Camille Delcroix, gagnant de Top Chef 2018, a présentée dans l'émission « Objectif Top chef ». C'est une recette simple et délicieuse...



Roussette au vert

Ingrédients pour 4 personnes

- de la roussette: elle se présente comme une anguille; comptez 180 g de poisson par personne
- soja sucré
- 25 g de fenouil

- 150 g de petits pois frais blanchis quelques minutes dans de l'eau chaude
- 150 g d'édamamé écosées (petites fèves japonaises: qu'elles soient fraîches ou congelées , plongez les gousses dans l'eau bouillante pendant 5 mn puis écossez les fèves)
- quelques branches de thym citron
- une grosse botte de cresson (200 g)
- une cuillerée à café de curry (ou plus selon votre goût et la qualité du curry)
- 60 g de salicorne
- sel et poivre

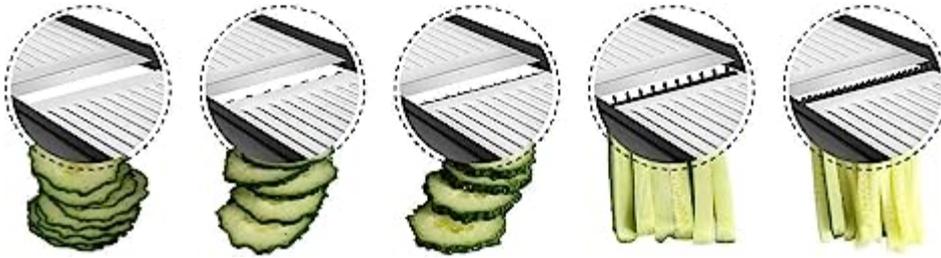
Matériel

- un mixeur plongeant ou un blendeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

- une mandoline. 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

Préparation

- Coupez une tige de fenouil en fins tronçons.



Coupez la base d'une tige de

fenouil en fin tronçons

- Faites revenir le fenouil avec une belle noix de beurre dans une casserole ; ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron. Cuisez 5 minutes à feu doux. Ôtez du feu, couvrez et réservez.



Ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron

- Coupez les racines du cresson et ne gardez que les feuilles. Rincez à l'eau fraîche.



Coupez les racines du cresson

- Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante et le plonger immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-le et mixez très finement avec la cuillerée à

café de curry. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin en sel et curry.



Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante

- Passez le jus de cresson au tamis. Réservez.



Passez le jus de cresson au tamis

- Coupez des lamelles de courgette à la mandoline (comptez-en 3 à 4 par personne).



Coupez des lamelles de courgette à la mandoline

- Blanchir les lamelles de courgette dans de l'eau bouillante et plongez-les immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-les à plat sur un chiffon propre.



Blanchir les lamelles de courgette

- Faites revenir la salicorne dans une poêle avec un peu de beurre: ne salez pas du tout car la salicorne est déjà très salée naturellement.



Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre

Finition et Dressage

- Coupez la roussette en tronçons. Faites fondre un gros morceau de beurre et faites revenir les tronçons de roussette; en milieu de cuisson rajoutez le soja sucré et arrosez régulièrement la roussette avec le mélange beurre et soja. Faites réchauffer les différents éléments (légumes, jus de cresson, salicorne et lamelles de courgette). Versez un peu de coulis de cresson au fond de l'assiette. Disposez les légumes et posez le tronçon de roussette à côté. Terminez avec les lamelles de courgette enroulées sur elles-mêmes et quelques brins de salicorne.



Roussette au vert

Mystérieux Topinambour

Le topinambour est un légume racine qui est encore un peu boudé et peu connu de nos jours...Très consommé durant la Seconde Guerre Mondiale, il a été vite oublié car assimilé à ce mauvais souvenir. C'est bien dommage car il a un petit goût subtil entre la noisette et l'artichaut qui fait de lui un met bien goûteux. Je vous propose aujourd'hui le « Mystérieux Topinambour », une recette inspirée d'un plat dégusté au restaurant « Le Meurin » dans le Pas-de-Calais où officie avec brio le chef Marc Meurin et le non moins talentueux Camille Delcroix, gagnant de l'émission Top Chef 2018. Tout le repas fut un enchantement des papilles et son « Topinambour travaillé en mystère, réduction de jus au porto » juste une tuerie... Je n'ai , bien sûr, pas la recette exacte mais j'ai tenté de la refaire et de partager ce grand moment de gourmandise avec vous... Le chef utilise des truffes à la place de morilles: à vous de choisir!

Vous trouverez les topinambours chez votre légumier ou au supermarché de novembre à avril.



Mystérieux topinambour



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées

comme dans le blog.

Ingrédients pour le « Mystérieux Topinambour » (4 personnes)

Pour les dômes de topinambour

- 8 beaux topinambours
- 25 cl de fond de volaille
- beurre

Pour la brésilienne noisette et ail

- 40 g de noisettes émondées (sans peau)
- 2 gousses d'ail

Pour la garniture

- 20 belles morilles fraîches ou des morilles déshydratées
- beurre

Pour la sauce

- 20 cl de fond brun de veau. Vous pouvez en acheter tout prêt au supermarché mais il est bien sûr meilleur fait maison. Pour la recette je vous renvoie sur l'excellent site suivant: voir le lien en cliquant [ici](#)
- un ou deux bouchon de porto et du miel
- un petit carré de chocolat noir
- sel et poivre
- 50 g de beurre

Matériel

- emporte pièces avec poussoir. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Cercles De Présentation,4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir - Acier Inoxydable,Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée: indispensable pour déplacer vos dômes de topinambours...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Deglon 2784016-V Spatulette Coudée 16 cm Polypro

Préparation

Pour les topinambours

- Pelez les topinambours puis coupez-les en tranches et enfin en fine brunoise (petits dés). Attention: les topinambours noircissent vite à l'air libre: trempez-les au fur et à mesure dans une eau citronnée.



Pelez les topinambours puis coupez-les en tranches puis en fine brunoise

- Versez la brunoise de topinambour dans une casserole avec le fond de volaille et une noix de beurre. Laissez cuire à feu doux. Le temps de cuisson est fonction de sa maturation: les petits dés doivent être tendres mais doivent garder de la tenue...



Versez la brunoise de topinambour dans une casserole avec le fond de volaille et une noix de beurre

- Égouttez les dés de topinambour. Mixez-en **un tiers**.



Mixez-en un tiers

- Puis mélangez la purée avec la brunoise restante. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Puis mélangez la purée avec
la brunoise restante

Pour les morilles

- Les morilles doivent être bien cuites afin de détruire les substances toxiques qu'elles contiennent. La cuisson se fait en deux temps : faites d'abord revenir les morilles fraîches à sec dans une poêle puis égouttez l'eau rendue. Enfin repassez les dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson. Si vous utilisez des morilles déshydratées, réhydratez-les dans de l'eau chaude et passez-les à la poêle avec du beurre après les avoir égoutter.



La cuisson des morilles se fait en deux temps

- Gardez une morille entière par assiette et émincez les autres. Réservez.



Gardez une morille entière par assiette et émincez les autres

Pour la brésilienne noisette et ail

- Faites torréfier les noisette à 180° pendant 10 mn dans votre four.



Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

- Placez les noisettes dans un petit sac plastic puis écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Placez les noisettes dans un petit sac plastic puis écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie

- Épluchez les gousses d'ail et coupez-les vraiment très finement.



Épluchez les gousses d'ail
et coupez-les vraiment très
finement

- Faites revenir l'ail à sec dans une poêle en remuant en permanence pour éviter qu'il ne brûle. Il doit être doré.



Faites revenir l'ail à sec
dans une poêle

- Puis mélangez l'ail aux éclats de noisette.



L'ail doit être doré

Pour la sauce

- Faites réduire le fond de veau avec le porto: vous devez obtenir un liquide légèrement sirupeux. Ajoutez alors le carré de chocolat pour lier et parfumer la sauce. Rectifiez l'assaisonnement. Si la sauce vous paraît un peu amer vous pouvez y ajouter une pointe de miel. Réservez.



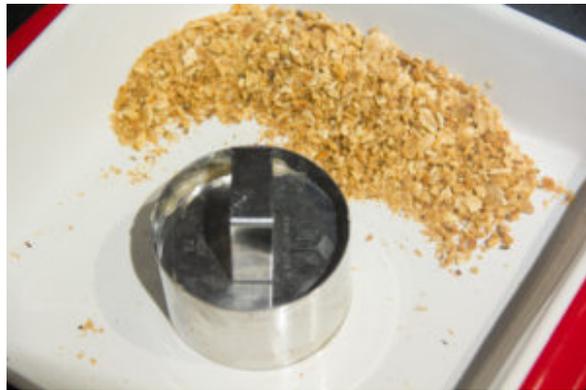
Faites réduire le fond de veau

Dressage

- Préparez vos assiettes que vous aurez au préalable préchauffées au four à 70°.
- Réchauffez les éléments: sauce, topinambours, morille.
- Au dernier moment terminez la sauce: ajoutez 50 g de beurre à la sauce réchauffée et montez la sauce avec un petit fouet hors feu.
- Disposez votre emporte pièce sur un plat et versez la brésilienne de noisette et ail dans un coin. Remplissez le fond de l'emporte pièce avec le mélange de topinambour réchauffé. Incorporez une cuillerée de brunoise de morille puis recouvrez de topinambour. Puis tassez bien avec le petit couvercle ou une cuillère.



Remplissez l'emporte pièce avec le mélange de topinambour réchauffé et tassez bien



Tassez bien le mélange

- Retirez l'emporte pièce et délicatement recouvrez le dôme de topinambours avec la brésilienne.



Recouvrez le dôme de topinambours avec la brésilienne

- A l'aide d'une spatule prélevez le dôme et disposez le dans l'assiette de présentation.



A l'aide d'une spatule prélevez le dôme et disposez le dans l'assiette

- Posez une morille et une noisette entière sur le dessus.



Posez une morille et une noisette sur le dessus

- Il ne reste plus qu'à verser une cuillère de sauce tout autour...



Mystérieux topinambour

Merci encore au chef Marc Meurin pour ce grand moment de bonheur gourmand...



Mystérieux topinambour