

# Purée d'artichaut aux petits pois

C'est la pleine saison des petits pois et des bons petits légumes primeurs! Oubliez la traditionnelle purée à base de pommes de terre et régalez-vous avec cette petite merveille à l'artichaut et ses petits pois croquants! En plus d'être originale, cette purée est un vrai délice. Elle accompagne aussi bien le poisson que la viande.



Purée d'artichaut aux petits pois

## Ingrédients: pour 5 personnes

- une douzaine de petits oignons primeurs
- beurre
- une cuillerée à café de sucre
- 120 g de petits pois
- un oignon blanc émincé
- 8 artichauts frais ou 8 fonds d'artichauts surgelés si vous n'avez pas le courage de les tourner...
- deux citrons jaunes si vous utilisez des artichauts frais
- une cuillerée à soupe de crème fraîche entière liquide
- sel
- poivre blanc

## Préparation

- Épluchez les petits oignons.



Épluchez les jeunes oignons

- Faites revenir les oignons avec un peu de beurre, une pincée de sel et le sucre.



Faites revenir les petits oignons rouge dans une peu de beurre et une cuillerée à café de sucre

- Recouvrez à hauteur avec de l'eau les petits oignons et cuire à feu doux. Les oignons sont cuits quand on peu y planter une pointe de couteau avec facilité.



Ajoutez de l'eau à hauteur sur les petits oignons

- Écossez les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.



Plongez les petits pois dans un litre d'eau bouillante



Égouttez le petits pois

Préparez maintenant les artichauts si vous n'utilisez pas d'artichaut surgelés. Une précaution importante: l'artichaut est un légume qui s'oxyde **immédiatement** à l'air. Il faut vous munir d'un bol d'eau dans lequel vous ajoutez le jus d'un citron et un citron coupé en deux avec lequel vous citronnerez très régulièrement vos artichauts pendant l'opération du tournage (tourner veut dire ôter les feuilles et tailler la base de l'artichaut pour lui donner une forme régulière).

- Coupez la tige de l'artichaut à ras.



Coupez la tige de l'artichaut à ras

- Puis ôtez une partie des feuilles vertes de l'artichaut jusqu'à arriver aux feuilles tendres.



Ôtez une partie des feuilles vertes de l'artichaut

- A l'aide d'un petit couteau de cuisine qui coupe bien et par un mouvement de va et viens tout autour de la base, arasez le restant des feuilles pour obtenir une surface lisse et régulière. N'oubliez pas de citronner au fur et à mesure de votre travail.



Arasez le restant des  
feuilles pour obtenir une  
surface lisse et régulière

- Coupez le haut des feuilles de l'artichaut. Puis à l'aide d'une petite cuillère ou d'une cuillère parisienne ôtez le foin qui se trouve au cœur de l'artichaut.



Coupez le haut des feuilles  
de l'artichaut



Évidez le centre de



## l'artichaut

- Finissez le tournage de l'artichaut toujours à l'aide du petit couteau: il doit être blanc, sans trace de vert et de forme bien ronde. Au fur et à mesure que vous finissez de tourner vos artichauts réservez-les dans le bol d'eau citronnée.



Finissez le tournage de l'artichaut



Réservez les artichauts dans le bol d'eau citronnée

- Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur (environ 25 mn). Ils doivent être bien tendres.



Cuire les fonds d'artichauts  
à la vapeur

- Faites revenir l'oignon blanc émincé finement dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.



Faites revenir un oignon  
avec un peu de beurre

- Coupez les fonds d'artichauts cuits en petits morceaux.



Coupez les fonds  
d'artichauts en morceaux



- Ajoutez-les à l'oignon blanc et continuez à cuire à feu doux pendant 5 mn. Salez et poivrez.



Faites revenir les fonds d'artichauts avec l'oignon

- Mixez le tout très finement avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.



Mixez les fonds d'artichauts finement

## Dressage

- Préparez de jolies quenelles de purée que vous déposerez dans l'assiette. Déposez un petit oignon jeune à la pointe de chaque quenelle et saupoudrez de petits pois .



Purée d'artichaut aux petits pois

---

## Purée fine de carotte à l'orange et au thym

Et voici une purée de carotte toute simple et très parfumée: les enfants (et les grands) vont adorer!

**Difficulté: facile**

**Ingrédients ( pour 4/5 personnes)**

- 300 grammes de carottes
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de jus d'orange

- zeste d'une orange
- 4 branches de thym frais
- beurre

### **Préparation:**

- Effeuillez les 4 branches de thym frais.



- Prélevez le zeste de l'orange.



- Pressez le jus de l'orange.



- Épluchez toutes les carottes.



- Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide.



- Faire revenir les carottes dans une casserole quelques minutes avec du beurre.



- Puis rajoutez 5 cl de crème fraîche liquide et 1 dl de fond de volaille.



- Rajoutez également le jus d'orange (1 dl), le zeste de l'orange et le thym frais.



- Cuire doucement **à couvert**. Les carottes doivent être très tendres, comme compotées ( vous devez pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau dans une rondelle facilement).

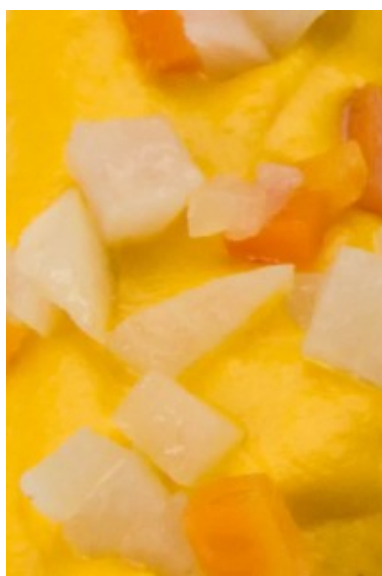


- Versez les carottes dans un blender et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement.





La purée est prête . Je l'accompagne souvent avec des dés de carotte ou navet ou même quelques petits croûtons pour amener un côté croquant toujours très savoureux.



Purée de carottes,  
dés de navets et  
carottes

---

## **Purée de poireau onctueuse**



# aux noisettes

En ce début d'année, pour changer un peu de la sempiternelle purée de pomme de terre, voici une version de purée absolument délicieuse réalisée avec des poireaux. Vous allez vous régaler avec cette purée étonnante dont les enfants adorent la douceur et l'onctuosité.



Purée de poireau aux noisettes

Elle accompagnera avec succès vos poissons, saint jacques ou viandes blanches. Cette recette est facile à réaliser et vous prendra peu de temps.

## Ingrédients pour 5 personnes :

- 500 g de blancs de poireaux ( utilisez la partie verte pour une soupe)
- 150 g d'oignon

- 80 g de noisettes émondées – sans la peau- ( 40 g pour l'infusion et 40 pour la présentation)
- beurre
- 150 cl de crème fraîche liquide
- sel



Ingrédients

## Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer. Surveillez les bien de manière à ne pas les brûler!



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Réservez la moitié des noisettes ( 40 g pour infusion dans la crème) et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et un petit sac, écrasez grossièrement les 40 g restant ( pour le dressage).



Écrasez les noisettes

- Émincez les poireaux en lamelles.



Émincez les poireaux

- Rincez les poireaux sous l'eau.



Rincez les poireaux sous l'eau

- Émincez les oignons.



Emincez les oignons.

- Faire revenir à feu doux à la poêle les oignons et les poireaux avec une belle noix de beurre. Les poireaux et oignons doivent devenir très tendres et surtout ne pas colorer.



Faire revenir doucement à la poêle

- Pendant la cuisson des poireaux portez la crème à ébullition et plongez y les noisettes torréfiées. Coupez le feu et laissez infuser 15 minutes.



Portez la crème à ébullition  
et plongez y les noisettes

- Puis passez la crème au travers d'une passoire pour en ôter les noisettes.



Passez la crème

- Mixez les poireaux avec la crème et une dizaine de noisettes. Commencez par mixer avec un mixeur plongeant puis passez le mélange au blender pendant 5 minute. Vous obtiendrez ainsi une purée très lisse.



Mixez les poireaux



Mixer le tout finement.

### **Dressage**

- Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette.

C'est absolument délicieux!





Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette

---

## La purée de pommes de terre de Joël Robuchon

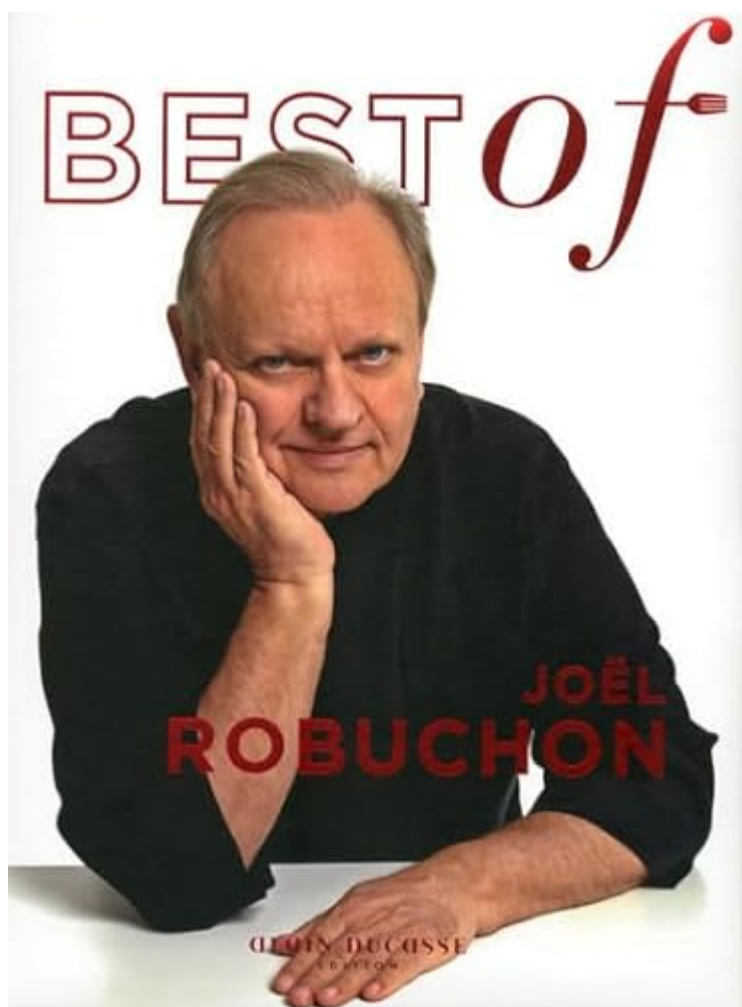
Quand vous aurez goûté à cette purée vous comprendrez pourquoi elle a fait le renom d'un de nos plus grands chefs : Joël Robuchon qui de 2000 à 2009 nous a offert la meilleure émission culinaire que nous n'ayons jamais eu à la télévision française...Je n'ai qu'un mot à vous dire: « Bon appétit bien sûr! »



La purée de pommes de terre de Joël Robuchon

Et vous aimez les recettes de ce grand chef régalez-vous avec son Best of!

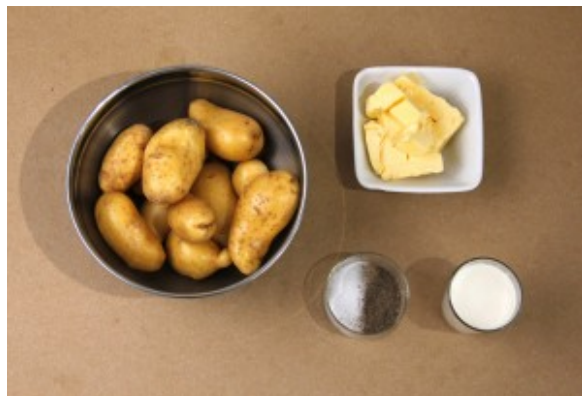
Découvrez ses recettes les plus emblématiques et partez à la découverte de l'univers de goût de ce grand chef cuisinier. 10 recettes détaillées tout en image pour réussir son turban de langoustines en spaghetti, son gratin de macaronis aux truffes, au céleri et au foie gras, son savarin au kirsch... Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Best of Joël Robuchon

# Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre (Ratte ou BF 15). Dans tous les cas choisissez des pommes de terre à chair ferme et de même calibre pour obtenir une uniformité à la cuisson. Le chef utilise des pommes de terre rattes.
- 250 g de beurre
- 25 cl de lait entier
- gros sel de mer



Ingrédients

## Matériel

- Un moulin à légume équipé de la grille la plus fine

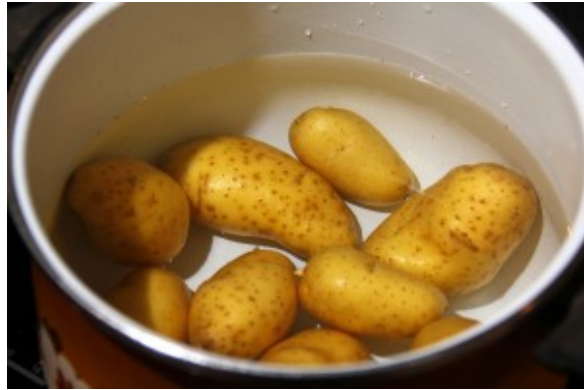


moulin à  
légume

## Préparation:

- Lavez les pommes de terre. Ne les pelez pas.
- Mettez-les entières dans une casserole et couvrez-les d'eau froide de façon que l'eau recouvre les pommes de terre. Salez à raison de 10 g de sel par litre d'eau.





Faire cuire les pommes de terre

- Faites cuire à couvert à tout petit bouillon, pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient facilement traversées par la lame d'un couteau. Égouttez rapidement les pommes de terre dès qu'elles sont cuites.
- Pelez-les, dés la cuisson terminée. Les pommes de terre sont chaudes donc protégez-vous la main avec un torchon...



Pelez les pommes de terre encore chaudes!

- Passez-les au moulin à légumes toujours chaudes, grille la plus fine, au-dessus d'une grande casserole.



Passez les au moulin à légume

- N'utilisez surtout pas un mixeur à la place du moulin à légume! C'est l'erreur à ne pas commettre: votre purée perdra tout son moelleux et sera alors collante et élastique.



La purée est passée finement au moulin à légume

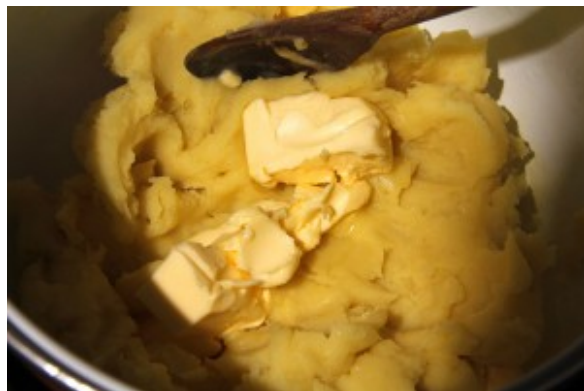
- Dans une casserole faites légèrement dessécher la purée sur le feu en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois, pendant 4 à 5 minutes.





Faire dessécher la purée sur le feu

- Hors du feu incorporez petit à petit le beurre, très froid, bien dur et coupé en morceaux. Il est important de remuer énergiquement la purée pour bien l'incorporer et la rendre lisse et onctueuse.



Incorporez le beurre froid

- Faites bouillir le lait et terminez la purée en l'incorporant très chaud à cette dernière et en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé.
- Salez et poivrez selon votre goût.



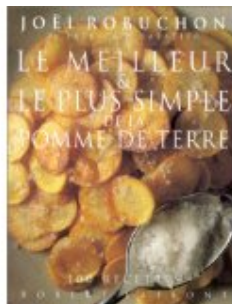
Puis incorporez le lait

- Servez la purée en garniture de viandes et de certains poissons.



Le nec plus ultra de la purée

Cette recette est tirée de l'excellent livre « Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre » de Joël Robuchon que je vous conseille vivement.



Le meilleur et  
le plus simple  
de la pomme de  
terre

### **Le saviez vous?**

« C'est ce plat simple mais savoureux qui a le plus œuvré pour le renom de mon restaurant. Pour réussir une bonne purée, choisissez des pommes de terre de taille uniforme de façon à ce qu'elles soient toutes cuites en même temps. Pour mon restaurant, j'utilisais uniquement les meilleures Rattes du rigoureux Jean-Pierre Clot à Jouy-le-Châtel (Seine et Marne), plus grosses que les pommes de terre de cette variété et surtout de saveur exceptionnelle. Respectez la proportion de sel dans l'eau de cuisson des pommes de terre : ce n'est pas un hasard si l'on sale au début. Une fois passée au moulin à légumes, prévoyez un mouvement vigoureux du poignet pour dessécher la purée avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre frais en premier et seulement ensuite le lait entier. Terminez au fouet pour rendre la purée plus légère. »

Joël Robuchon

---

**St Jacques, pomme granny-**

# smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne- Sophie Pic

Une recette de saint jacques qui sort des sentiers battus et au parfum original amené par le céleri branche et le céleri rave. Le tout relevé par la touche d'acidité de la pomme granny smith. Un vrai bonheur que nous offre la très talentueuse Anne Sophie Pic!

Vous pouvez servir cette recette aussi bien en entrée chaude qu'en plat principal.



St jacques pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après la recette d'Anne-Sophie Pic

**Ingrédients pour 4 personnes:**

**1/ Pour les saint jacques**

- 12 noix de saint jacques ( trois belles noix par personne)
- sel, poivre
- huile d'olive



Ingrédients saint jacques

**2/Beurre d'anis ( qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)**

- 120 g de beurre demi sel ( à sortir du frigo une heure à l'avance)
- 5 g d'anis vert en poudre



Ingrédients beurre d'anis

**3/Huile de céleri ( qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)**

- 100 g de feuille de céleri ( un beau bouquet de céleri branche vous suffit pour la recette – les tiges serviront pour les bâtons et les feuilles pour la préparation de l'huile de céleri)
- 1 dl d'huile d'olive



Ingrédients huile de céleri

#### 4/ Purée de céleri rave

- un céleri rave
- 1 litre de lait
- 50 g de beurre doux



Ingrédients purée de céleri

#### 4/ Bâtons de **céleri**

- Tiges d'un beau bouquet de céleri branche
- 2 dl de bouillon de légume ( utilisez les marmites de bouillon Knorr ou Maggi si vous n'avez pas le temps de faire le bouillon de légume vous même: faites attention aux dilutions recommandées par chaque marque )
- 50 g de beurre doux
- sel





ingrédients bâtons de céleri

**5/ Sauce pomme, céleri, anis ( à faire au dernier moment juste avant de servir)**

- 80 ml de jus de pommes granny smith ( préférez du jus de pommes frais si vous le pouvez)
- 60 g de beurre d'anis (voir préparation ci dessous)
- 40 g d'huile de céleri (voir préparation ci dessous)



Ingrédients sauce  
céleri, anis, pomme

**Matériel:**

- mixeur plongeant
- écumoire
- centrifugeuse (pour le jus de céleri et le jus de pomme)
- film alimentaire



film alimentaire

### **Préparation:**

#### **1/Beurre d'anis ( qui servira à l'élaboration de de la sauce)**

- Sortez le beurre une demi heure avant . Avec une fourchette travaillez le beurre pour le ramollir et ajoutez l'anis vert. Bien mélanger.



Mélangez le beurre et l'anis vert

- Étalez un morceau de film alimentaire et déposer le beurre à une extrémité. Roulez le beurre dans le film de manière à former un petit boudin. Réservez au frais.

#### **2/Huile de céleri ( qui entre dans la composition de la sauce)**

- Détachez les feuilles de céleri des branches. Réservez en quelques une pour le dressage ( les plus petites qui sont les plus tendres). Rincez les sous l'eau fraîche.
- Dans une casserole d'eau bouillante versez les feuilles et cuire 2 mn , juste le temps de les blanchir.



Blanchir les feuilles de céleri

- Les feuilles blanchies, plongez les dans un bol d'eau bien froide à l'aide d'une écumoire pour les rafraîchir et éviter que la chaleur résiduelle ne continue à cuire les feuilles.



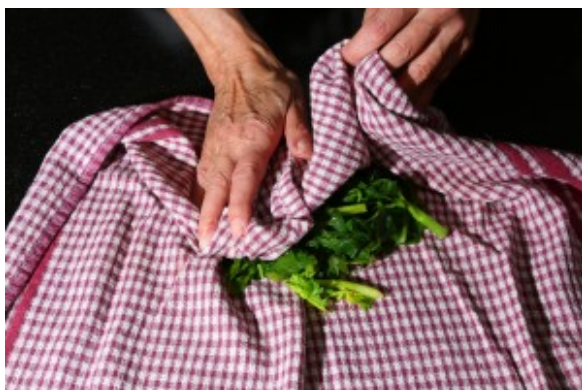
Rafraichissez les feuilles de céleri

- Égouttez les en les pressant dans votre main.



Pressez les dans votre main

- Et roulez les dans un torchon pour bien enlever l'eau.



Roulez les feuilles dans un torchon

- Mixer les feuilles de céleri avec l'huile.



Mixez les feuilles avec

l'huile

- Filtrez à travers un linge étamine ( pour les confitures) ou chinois...et réservez.



Filtrez le jus obtenu



L'huile de céleri est prête.

### **3/ Purée de céleri rave:**

- A l'aide d'un grand couteau coupez la base et le dessus du céleri rave.



Coupez le dessus et la base  
du céleri rave

- De la même manière enlevez la peau terreuse sur les  
côtés.



Enlevez les côtés

- Rincez le céleri sous un filet d'eau pour enlever toute  
trace de terre.





Rincez le céleri rave

- Coupez le en tranches puis en dés.



Coupez le en tranches puis  
en petits dés

- Dans une casserole versez les dés de céleri rave et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux (sinon le lait accrochera et brûlera au fond de la casserole) jusqu'à ce que le céleri soit tendre.



Recouvrez le céleri rave de lait et cuire à feu très doux

- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait cuisson ( une petite quantité va servir pour mixer le céleri rave).



Égouttez le céleri rave en conservant le lait de cuisson

- Mixez le céleri rave en ajoutant progressivement un tout petit peu du lait de cuisson ( si nécessaire) et le beurre jusqu'à l'obtention de la texture d'une purée. Vous n'aurez certainement pas besoin de tout le lait.

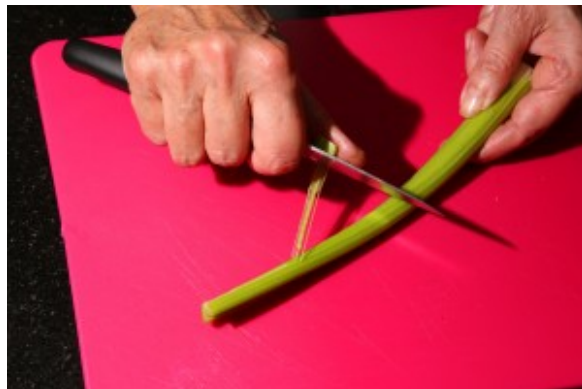


La purée de céleri rave est prête

- Ajoutez le sel selon votre goût . Mélangez et réservez.

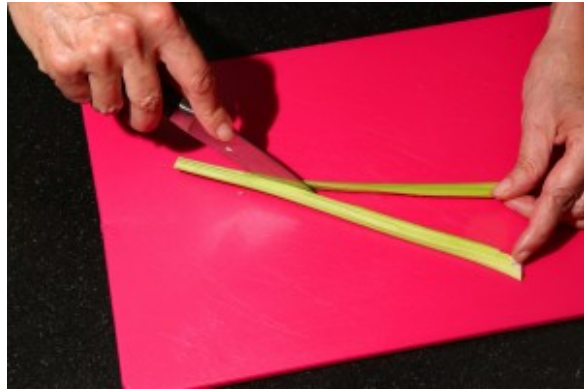
#### **4/ Bâtons de céleri**

- Épluchez les tiges de céleri ( 6 tiges suffisent).

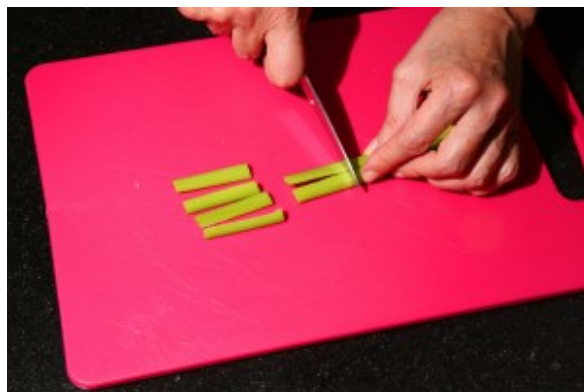


Épluchez les tiges de céleri

- Coupez d'abord les tiges en deux dans le sens de la longueur puis tranchez les petits bâtonnets de même longueur ( comptez 12 bâtonnets par personne).



Coupez les tiges en deux dans la longueur



Puis en petits batonnets

- Cuire les bâtonnets dans une grande poêle à feu doux dans le bouillon de légume ( 2 dl d'eau et un quart de marmite de bouillon Knorr) et le beurre.



Cuire les bâtonnets à feu doux



Le céleri en bâtonnets est cuit

- Réservez.

**5/ Sauce pomme céleri anis ( à faire au dernier moment juste avant la cuisson des saint jacques)**

- Chauffez le jus de pomme sans le faire bouillir. Il doit être chaud ( 50°) de manière à pouvoir intégrer le beurre d'anis, mais pas trop sinon le beurre fondra sans s'émulsionner au jus.



Chauffez le jus de pomme

- Coupez le beurre en petits morceaux. Ôtez la casserole du feu et montez le jus de pomme avec le beurre d'anis: utilisez un petit fouet et n'arrêtez pas de fouetter tout en ajoutant des petits morceaux de beurre.





Bien mélanger hors du feu

- Ajoutez de la même manière l'huile de céleri. Salez selon votre goût.



Ajoutez l'huile de céleri

- Réservez au chaud au bain marie à feu très doux.

## **7/Cuisson des saint jacques**

- Dans une poêle bien chaude saisir les saint jacques avec un trait d'huile d'olive, une minute sur chaque face. Salez et poivrez.



Saisir les saint jacques  
dans une poêle bien chaude

### Dressage :

- Réchauffer la purée et les bâtons de céleri au micro onde. Je vous conseille également de passer vos assiettes au four pendant 15 mn à 60° avant le dressage ( un peu avant de commencer la sauce). Cela permettra à vos différentes préparations d'éviter de refroidir trop vite , le temps que vous finissiez le dressage.
- Dans une assiette déposez 4 petites cuillerées de purée de céleri.



Déposez des cuillerées de  
purée

- Posez 3 bâtons de céleri sur chaque quenelle de purée.



Posez les bâtons de céleri sur les quenelles de purée

- Ajoutez les saints jacques au centre de l'assiette.



Ajoutez les saint jacques au centre de l'assiette

- Déposez une cuillerée à soupe de sauce émulsionnée au centre des saints jacques et autour de la purée.



Un peu de sauce pomme céleri autour des saint jacques et

de la purée.

- Finissez le dressage avec quelques feuilles de céleri branche.



St jacques pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après la recette d'Anne-Sophie Pic

### **A savoir:**

La saint jacques est un coquillage vivant sur les grands fonds côtiers herbeux ou sablonneux que l'on pêche généralement à la drague (constituée d'un « panier » en métal ou en filet fixé sur une armature rigide).

Elle mesure de 10 à 15 cm et présente une face plate et l'autre bombée. A ne pas confondre avec le pétoncle, plus petite et aux deux coquilles arrondies. Autre différence, la saison: de l'automne à pâques pour la st jacques , printemps et été pour la pétoncle.

En France chaque terroir a sa saint jacques: la bretonne est réputée plus fondante, sucrée et douce; la normande particulièrement iodée et ferme.

Choisissez-la vivante et close, avant de la brosser, de l'ouvrir au couteau puis de prélever sa noix à la cuillère à soupe. Puis dégustez la crue, cuite, marinée, saisie à la

plancha...

Sources: Yam magazine N°11

.

---

# Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance, vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée qui est absolument extraordinaire!

Pour plus de précisions sur la technique et l'utilisation du siphon cliquer [ici](#).





Méli mélo de calmar, mousse  
légère de pommes de terre  
aux œufs de saumon

**Difficulté: technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre**

**Ingrédients ( pour 4 personnes)**

**1. Pour le méli mélo de calmar:**

- un poivron rouge et un jaune ( pour amener de la couleur en plus des parfums)
- 4 corps de calmar
- 2 cà s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre balsamique ( si possible un vinaigre type crème balsamique)
- 1 grosse échalote
- huile olive
- sel
- poivre



méli mélo de calmar:  
ingrédients

## 2. Pour le crémeux de pommes de terre:

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani ( poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel



crémeux de pommes de terre:  
ingrédients

## Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un **chinois**
- un **cercle** ( pour le dressage)

## Préparation:

### 1. Pour le méli mélo de calmar

- Épluchez et ciselez l'échalote très finement.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.



Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.



Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l'échalote 2 mn avec un peu d'huile d'olive.



Faire revenir l'échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.



Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn ( le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.



Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.



Déglacez avec le citron et la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.





Filtrez le jus de cuisson et  
de déglacage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..



Réduire le jus de cuisson  
des calmars

## 2. Pour la mousse légère de pommes de terre:

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.



Taillez l'oignon très  
finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.



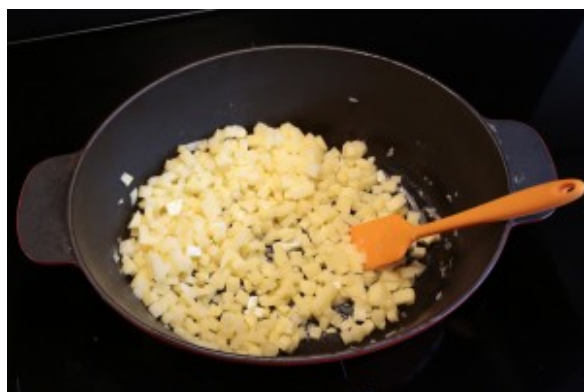
Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.



Faire revenir l'oignon avec le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.



Ajoutez les dés de pommes de

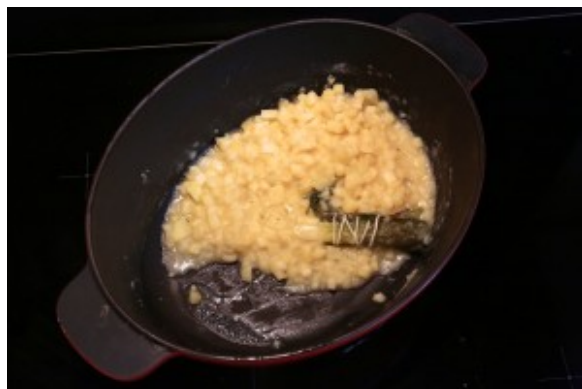
terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.



Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond complètement absorbé.



Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.

- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu'il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.



Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.



Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois ( opération indispensable avant de verser dans le siphon!).



Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.
- Si vous n'utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser ( si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez [ici](#)).

### **Dressage:**

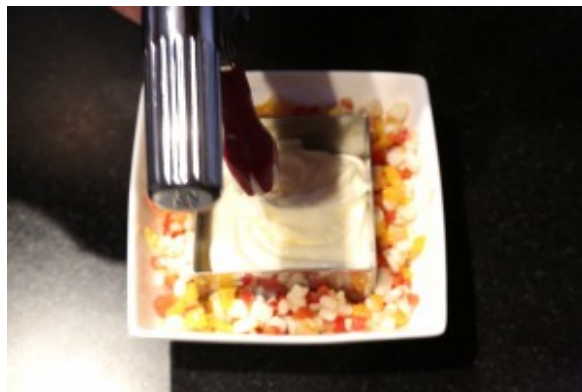
Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglçage réduit des calmar
- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s'étalera trop si vous choisissez une grande assiette.
- Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.



déposez autour du cercle le  
méli mélo

- Puis remplissez l'intérieur du cercle avec le crémeux de  
pommes de terre.



remplissez le cercle avec le  
crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d'œufs de saumon...



Déposez une cuillerée d'œufs  
de saumon au centre



- Disposez des petits points de jus de déglacage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petit touche d'acidité.



à l'aide de la pipette  
déposez des gouttes de jus  
déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!