

Poireau grillé | Girolles façon pickles express | Gruyère | Jaune d'œuf

Pour 6 personnes



Crème aux jaunes d'œuf

Quantité supérieure à celle nécessaire pour 6 personnes – servir le reste avec le surplus de mousse au gruyère avec des pâtes (version revisitée de la sauce carbonara)

250 g de jaunes d'œuf

15 g de moutarde

2,5 g de sel

8 g de sucre

1. Mélanger tous les ingrédients, les mettre sous vide, cuire au bain-marie ou au four à vapeur à 68 °C pendant 1,5 à 2 heures. Masser et vérifier la consistance toutes les 20 minutes. Vous devez obtenir une consistance similaire à celle d'une crème pâtissière épaisse (pouvant être travaillée à la poche à douille). Passer et verser dans une poche à douille.

Mousse au gruyère

Quantité supérieure à celle nécessaire pour 6 personnes – servir le reste avec le surplus de crème aux jaunes d'œuf avec des pâtes (version revisitée de la sauce carbonara)

150 g de gruyère vieux râpé

150 g de lait entier

4,5 g de citrate de sodium, www.modernistpantry.com

1,5 g de sel

0,4 g d'examétophosphate de sodium, www.modernistpantry.com

1. Mélanger tous les ingrédients et mettre sous vide. Cuire au bain-marie ou au four à vapeur pendant 15 minutes à 75 °C. Mixer jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Verser dans le siphon et visser une cartouche N₂O. Maintenir au chaud au bain-marie à 60 °C.

Girolles façon pickles express

Quantité pour un bocal de taille moyenne

Pour la saumure :

40 g de sucre

10 g de sel

200 g de vinaigre

200 g d'eau

Du poivre noir, des graines de coriandre, du thym frais

200 g de girolles

1. Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau. Ajouter l'eau, les épices et les herbes et laisser reposer toute la nuit à température ambiante.
2. Nettoyer les girolles et les mettre sous vide avec la saumure préalablement passée au tamis.

Poireau grillé

4 poireaux

De l'huile d'olive

Du sel

Du poivre

1. Parer les poireaux, les couper en deux dans le sens de la longueur, puis découper des morceaux d'env. 5 cm. Répartir un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre sur une plaque et cuire à la vapeur pendant 15 minutes à 100 °C, puis au grill pendant 10 minutes à 220 °C.
Il est possible de faire de la cendre de poireau (en faisant griller les morceaux à température maximale jusqu'à ce qu'ils aient complètement séchés et noircis, puis en les réduisant en fine poudre).
2. Dresser les morceaux de poireau avec la crème aux jaunes d'œuf, la mousse au gruyère, les girolles façon pickles et la cendre de poireau.