

COCOTTE DE LÉGUMES

(Recette de Rémy GIRAUD - Chef 2 étoiles des Hauts de Loire)

Ingrédients pour 8 personnes

200 g de carotte fanes
1 gros panais
2 salsifis
1 poireau
1 fenouil
300 g de céleri-rave
200 g de céleri branche
1/2 botte de radis
200 g de mesclun
2 endives
1 orange
1/2 citron
+ d'autres légumes suivant la saison
QS d'huile d'olive de bonne qualité
QS fleur de sel
QS poivre du moulin

Tailler les légumes de différentes formes, ou les laisser entiers pour les mini légumes. Récupérer toutes les parures pour faire un bouillon de légumes. Avec les parures de céleri faire une fine purée. Cuire séparément à l'étuvée, avec une noix de beurre et un peu d'eau, les carottes, le panais, les salsifis, le poireau et les deux céleris.

Rassembler tous les jus de cuisson obtenus ainsi que le bouillon de légumes, et les réduire avec les jus de l'orange et du demi citron. Monter légèrement au beurre. Réserver.

Tailler en copeaux les radis, le fenouil, les carottes et le céleri branche ainsi que d'autres légumes suivant la saison. Mettre les radis dans de l'eau glacée pour les rendre très croquants.

Bien assaisonner le jus de légumes et l'émulsionner au mixer plongeant. Dans chacune de 8 cocottes Staub, mettre au fond la purée de céleri, puis le jus de légumes émulsionné. Dessus, disposer les légumes cuits à l'étuvée, le fenouil saisi à la plancha ainsi que les endives. Assaisonner les copeaux de légumes et le mesclun avec l'huile d'olive, les déposer dessus et finir avec les légumes crus joliment présentés et mis en volume.

Servir sans attendre.