

Feuille de Caviar

Röstis au cacao / confit d'échalotes et de fruit de la passion / crème au citron / huile de chanvre

Recette pour 4 personnes

Röstis au cacao

160 g de pommes de terre fermes à la cuisson
1-2 fèves de cacao ou 1/2 cc de cacao en poudre non sucré
un peu de sel et de poivre
un peu d'huile à rôtir ou de beurre

Eplucher les pommes de terre et les râper à la râpe à rösti. Ajouter les fèves de cacao râpées fin, saler et poivrer puis bien mélanger le tout. Faire chauffer un peu d'huile à rôtir dans une poêle. Presser légèrement la masse de pommes de terre avec les mains. Former quatre petits röstis et les placer dans la poêle. Faire griller les galettes à feu doux des deux côtés.

Confit d'échalotes et de fruit de la passion

10 g de sucre
100 g d'échalotes émincées
un peu de beurre
1 fruit de la passion, chair avec pépins
60 g de vinaigre balsamique blanc
20 ml de vinaigre balsamique au fruit de la passion (variante: vinaigre balsamique à la pomme)
100 ml de bouillon de légumes
50 ml de jus de pomme
15 ml de calvados

Faire caraméliser le sucre dans une casserole. Emincer les échalotes et les ajouter au caramel. Les faire suer à feu moyen sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter un peu de beurre. Couper le fruit de la passion en deux, gratter la chair (en gardant les graines!) et jeter la peau. Ajouter le fruit de la passion, le vinaigre, le bouillon et le jus de pomme et faire réduire à petit feu jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Remuer de temps en temps. Verser le calvados et laisser réduire pour obtenir la même texture.

Crème au citron

60 ml de crème entière froide
½ citron bio lavé, le zeste râpé
un peu de sel et de poivre

La crème doit être bien froide. Utiliser si possible un saladier mis préalablement au froid. Laver le citron à l'eau tiède. Mettre la crème dans le saladier refroidi et ajouter le zeste d'un demi-citron bio râpé fin. Saler et poivrer. A l'aide d'un fouet, monter la crème en chantilly. Elle doit être crémeuse sans être ferme. (env. 20-30 secondes)

Feuille de Caviar

60 g de Feuille de Caviar en copeaux
un peu d'huile de chanvre

Dresser élégamment les aliments sur une assiette. Râper la feuille de caviar directement sur l'assiette à l'aide d'une râpe à truffe. Aromatiser le plat avec quelques gouttes d'huile de chanvre.

