



Fenouil confit à l'anis, Espuma de pommes de terre au basilic, Gremolata aux noix de macadamia



Préparation fenouil

Mettre tout sous vide à intensité moyenne. Cuire à la vapeur à 85 °C pendant 38 minutes. Tremper le sachet dans de l'eau glacée. Retirer le fenouil du sachet, récupérer le fond de fenouil et le réserver pour la sauce au fenouil. Mettre de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et y caraméliser les tranches de fenouil.

Préparation sauce au fenouil

Bien mélanger et assaisonner tous les ingrédients.

Rezept für 4

Ingrédients fenouil

3 bulbes de fenouil de taille moyenne épluchés et découpés en tranches de 2 cm d'épaisseur
2 anis étoilés
½ cc de graines de fenouil
3 cs de pastis
1 dl d'huile d'olive
Fleur de sel
1 poignée de feuilles de basilic

Ingrédients sauce au fenouil

1 bulbe de fenouil épluché et découpé en petits dés
Fond de fenouil du sachet
3 cs de jus de citron
½ cc de sucre
Sel et poivre du moulin



Préparation espuma de pommes de terre au basilic

Cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Mettre tous les ingrédients restants à chauffer à 80 °C pendant 10 minutes. Passer et transformer en une masse homogène avec les pommes de terre encore chaudes. Corriger l'assaisonnement, verser la masse dans une bouteille à espuma, insérer une cartouche et bien secouer.

Préparation gremolata aux noix de macadamia

Saupoudrer séparément de farine de riz, le fenouil, le gingembre et l'échalote et les frire dans une huile à 150 °C. Bien égoutter sur de l'essuie-tout et assaisonner à l'aide des ingrédients restants.

Anrichten

Réglage de cuisson fenouil

Avec préchauffage

38 minutes | Vapeur 85 °C

Anrichten

Fenchel auf den Teller setzen, Salsa aussen herumgeben. Die Espuma darüberggeben und mit der Gremolata abschliessen. Mit Basilikumöl sowie frischen und frittierten Basilikumblättern den Teller ausgarnieren.

Ingrédients espuma

de pommes de terre au basilic
500 g de pommes de terre farineuses
2 dl de crème
3 dl de lait
40 g de beurre
2 cs d'huile au basilic
1 bouquet de basilic
Sel

Ingrédients gremolata

aux noix de macadamia
1 bulbe de fenouil épluché
et
découpé en très fines tranches
2 cm de gingembre
découpé
en très fine julienne
1 échalote découpée
en très fines tranches
1 cs de farine de riz
50 g de noix de macadamia grillées et hachées
Fleur de sel
Graines de sésame grillées et concassées
Huile pour la friture