



Millefeuille de panais

Dominik Hartmann



Préparation du Millefeuille de panais

Peler les panais et les débiter en tranches fines aussi régulières que possible. Plonger les tranches de panais dans un récipient d'eau froide et les rincer soigneusement pour éliminer l'amidon. Bien les sécher dans un torchon. Faire fondre le beurre, ajouter les herbes et l'ail, et assaisonner avec du sel et du poivre. Dans une poêle ou dans un moule de la forme désirée, dresser les tranches de panais et le mélange de beurre en couches alternées. Enfourner à 175 °C, fonction Air chaud humide. Vérifier la consistance au bout de 30 minutes: les panais doivent être bien tendres. Cuire encore quelques minutes au besoin. Laisser le millefeuille refroidir, puis le découper en parts de la taille souhaitée. Avant de les servir, les replacer au four à la même température pour les réchauffer.

Rezept für 4

Ingrédients pour le Millefeuille de panais

200 g de panais
200 g de beurre
10 g d'herbes aromatiques
au choix
3 g d'ail
Sel
Poivre

Ingrédients pour le beurre blanc aromatisé au chou

20 g de beurre
100 g d'échalotes
5 grains de poivre blanc
350 ml de bouillon de légumes
100 ml de vin blanc
200 ml de Noilly Prat
100 ml de porto blanc
80 ml de cognac
100 ml de dashi de champignons
300 ml de jus de choucroute
30 g de kimchi
Zeste de citron

Ingrédients pour le dressage

Kimchi
Relish de chou
Crumble d'avoine
Tiges de panais
Poudre de panais



Préparation du beurre blanc aromatisé au chou

Hacher grossièrement les échalotes et les faire revenir dans un peu de beurre, puis réduire avec le vin et l'alcool. Ajouter ensuite le bouillon, le jus de choucroute, le kimchi et le dashi. Faire réduire jusqu'à un volume d'environ 300 ml, puis passer le mélange au chinois fin. Ajouter le reste du beurre. Assaisonner avec un peu de sel et un zeste de citron râpé.

Dressage

Saupoudrer les tranches de millefeuille de fleur de sel et y répartir le relish. Répartir également le crumble et le kimchi et placer sur une assiette. Terminer le dressage avec les tiges et la poudre de panais. Emulsionner le beurre blanc et le verser dans l'assiette.