



Pot au Feu



Préparation Soupe aux champignons

Porter brièvement le fond de légumes à ébullition et y plonger les cèpes et les cornes d'abondance pour les réhydrater, puis laisser refroidir. Entre-temps, découper les oignons et le céleri-rave en dés et les faire dorer dans une marmite avec un peu d'huile de tournesol, puis ajouter les champignons hachés et l'ail écrasé. Laisser étuver jusqu'à ce que les champignons et le céleri ne libèrent presque plus de liquide. Déglacer la préparation au xérès, ajouter le céleri-branche, les herbes et les épices, et y verser le fond de légumes et de champignons refroidi. Porter lentement le mélange à ébullition à feu doux, puis laisser infuser pendant 40 minutes. Retirer les légumes du fond (conserver quelques cornes d'abondance comme garniture) et passer le bouillon avec un filtre à café. Réduire le fond jusqu'à obtention de la consistance souhaitée et assaisonner d'un peu de sel et de jus de truffe. Conseil Bien entendu, la soupe peut aussi être préparée sans truffes.

Rezept für 4

Ingrédients Soupe aux champignons

25 g de cèpes déshydratés
25 g de cornes d'abondance déshydratées
600 g de champignons de Paris
200 g d'oignons
100 g de céleri-branche
100 g de céleri-rave
1 gousse d'ail
1000 ml de fond de légumes (obtenu à partir des découpes de notre garniture)
100 ml de xérès sec
50 ml de jus de truffe
Huile de tournesol
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 bouquet de persil
1 feuille de laurier
1 cc de graines de moutarde
Poivre noir
Sel



Préparation Cannelloni de champignons aux pois chiches

Faire tremper les pois chiches pendant 24 heures dans de l'eau froide, rincer, plonger à nouveau dans l'eau froide et faire cuire pendant env. 90 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Mixer les pois chiches encore chauds dans le robot de cuisine avec l'huile d'olive, la tahina, l'ail ainsi que le jus et le zeste râpé des citrons pour obtenir une pâte crémeuse (ajouter un peu d'eau au besoin). Tamiser la pâte et l'assaisonner avec du sel, du poivre et du cumin. Ajouter encore un peu de jus de citron et d'huile d'olive selon les goûts. Couper les gros champignons en deux puis les débiter en tranches fines à l'aide d'une mandoline ou d'une trancheuse. Aligner les tranches de champignon sur du film alimentaire, assaisonner de sel et d'huile d'olive, dresser la crème de pois chiches sur la moitié inférieure des tranches de champignon et rouler le tout à l'intérieur du film alimentaire.

Préparation Chou pointu grillé

Frotter le chou pointu d'huile, assaisonner. Préchauffer le four à 230 °C et faire griller le chou à mi-hauteur pendant 60 à 90 minutes. Le chou est cuit lorsque la pointe d'un couteau y pénètre sans grande résistance. Retirer les feuilles extérieures grillées et couper le chou transversalement en grosses tranches. Conseil Servir le chou ainsi préparé après l'avoir fait revenir dans un peu de beurre noisette, avec une simple vinaigrette aux échalotes et aux herbes. Il constituera un délicieux plat principal et une excellente alternative à la viande.

Préparation Céleri braisé

Bien laver le céleri, car il peut être consommé avec la peau, le frotter d'huile et l'assaisonner. Préchauffer le four à 160 °C chaleur tournante et faire griller le céleri à mi-hauteur pendant 60 à 90 minutes. Le céleri est cuit lorsque la pointe d'un couteau y pénètre sans grande résistance. Couper le céleri refroidi en deux, puis le recouper comme une tarte en 16 à 32 parts, selon la taille désirée pour le service.

Préparation Betterave sous vide

Peler la betterave, couper en tranches régulières d'environ 0,5 cm d'épaisseur et les placer dans un sachet de cuisson sous vide. Avec le reste des ingrédients, confectionner une vinaigrette forte que l'on verse dans le sachet avec la betterave. Fermer le sachet et le placer dans le four à vapeur préchauffé. Faire cuire à la vapeur à 85 °C pendant 90 à 120 minutes.

Anrichten

À la vidéo!

Ingrédients Cannelloni de champignons aux pois chiches

1-2 gros champignons de Paris (type champignons à farcir)
200 g de pois chiches déshydratés
50 ml d'huile d'olive
50 ml d'eau
50 g de tahina (crème de sésame)
2 citrons
1 gousse d'ail
Sel et poivre
Cumin

Ingrédients Chou pointu grillé

1 petit chou pointu (ou chou cabus)
Sel et poivre
Huile de tournesol

Ingrédients Céleri braisé

1 petit céleri-rave (env. 200 à 300 g)
Sel et poivre
Huile de tournesol

Ingrédients Betterave sous vide

1 betterave rouge
1 échalote, coupée en dés
100 ml de jus de betterave
50 ml d'huile de graines de courge
30 ml de vinaigre balsamique blanc
Sel et poivre