

POTIRON en fin velouté, butternut au foie gras et truffe



POTIRON en fin velouté, butternut au foie gras et truffe, une recette de Frédéric Simonin, 1* Michelin et Meilleur Ouvrier de France, extraite de son ouvrage « Frédéric Simonin, la cuisine d'un chef engagé » aux éditions du Chêne.



POTIRON en fin velouté, butternut au foie gras et truffe ©Julie Limont

Ingrédients

Gelée de potiron, truffe et bergamote

1/2 potiron (environ 500 g)

Le jus de 2 oranges

Le zeste râpé de 1/4 de bergamote 3 g d'agar-agar

1 feuille de gélatine

100 g de paillettes de truffes

Sel, poivre du moulin

Velouté de potiron

1 potiron (environ 1 kg)

100 g de blanc de poireau

80 g d'échalote, 5 gousses d'ail 20 g de beurre

1 c. à soupe d'huile d'olive

Le jus de 6 oranges

1 litre de crème liquide

1 branche de thym

1 feuille de laurier

5 lamelles de zeste d'orange

Palets de butternut

1 petite courge butternut

1 bloc de foie gras de 50 g

30 g de gelée d'orange (dressage)

Crème battue au miel

20 cl de crème liquide

1 c. à soupe de miel de châtaignier

1/2 c. à café de poudre de cardamome

Dressage

1 truffe noire pour le dressage Tuile de châtaigne (en option)

Matériel

Centrifugeuse

Trancheuse ou machine à jambon Emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre



Procédure

GELÉE DE POTIRON, TRUFFE ET BERGAMOTE

Épluchez le potiron, coupez-le en morceaux que vous passez à la centrifugeuse pour récupérer le jus. Dans une casserole, versez les jus de potiron, d'orange et la râpée de bergamote. Mettez à cuire à feu moyen 5 minutes. Filtrez à la passoire ou au tamis. Faites réduire le jus jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Ajoutez-y l'agar-agar, portez à ébullition en fouettant énergiquement, puis faites fondre la feuille de gélatine préalablement ramollie. Coulez ce liquide sur une assiette carrée en porcelaine (29 x 29 cm) d'une profondeur de 4 mm et versez dessus les paillettes de truffes taillées. Laissez prendre au frais 30 minutes.

VELOUTÉ DE POTIRON

Épluchez et taillez le potiron en gros cubes, gardez-en la moitié pour le velouté. Mixez le reste pour récupérer du jus, allongez-le avec de l'eau pour obtenir 1,5 litre de liquide. Coupez le blanc de poireau en lamelles, ciselez* l'échalote. Épluchez les gousses d'ail, retirez le germe. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une casserole, ajoutez-y les poireaux, l'échalote, l'ail et les cubes de potiron. Faites revenir le tout sans coloration 10 à 15 minutes, ajoutez le jus d'orange, le jus de potiron et laissez réduire. Ajoutez la crème liquide, le thym, le laurier et les zestes d'orange. Laissez cuire et réduire 20 minutes. À la fin de la cuisson, retirez le thym et le laurier. Mixez pour obtenir une préparation homogène. Passez au chinois.

PALETS DE BUTTERNUT

Lavez, épluchez et épépinez la courge. Taillez-la en tranches de 1,5 cm (à la trancheuse ou à la machine à jambon). Faites-les cuire à l'étuvée 20 minutes, pour qu'elles soient fondantes. À l'emporte-pièce, détaillez vingt-quatre rondelles de 3 cm de diamètre et de 7 mm d'épaisseur. Coupez douze rondelles de foie gras

de même taille. Sortez la gelée de potiron du réfrigérateur et découpez douze disques. Réalisez le montage des palets comme un millefeuille : une rondelle de butternut, puis de foie gras, une seconde rondelle de butternut et un disque de gelée.

À l'aide d'une cuillère parisienne, détaillez des petites billes dans les parures de courge pour le dressage.

CRÈME BATTUE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER

Battez la crème au mixeur. Dès qu'elle commence à prendre, ajoutez le miel de châtaignier et la cardamome, et mixez de nouveau.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposez les palets de butternut et de la gelée de potiron. Décorez d'une quenelle de crème battue au miel. Coupez de petits disques de truffe à l'emporte-pièce et parsemez-les, nissez avec des billes de butternut. Présentez le velouté à part.

Vous pouvez servir ce plat avec du pain toasté et du beurre de truffe (voir p. 310) enroulé dans du papier de bonbons.

Crédit photos ©Julie Limont et DR

RESTAURANT FREDERIC SIMONIN

25 Rue Bayen,
75017 Paris
01 45 74 74 74

Frédéric Simonin, la cuisine d'un chef engagé

Patricia De Figueirédo (Auteur) Julie Limont (Photo)

Paru le 7 novembre 2018 aux éditions du Chêne

320 pages, 45€

RELIRE

Frédéric Simonin, Le Livre d'un chef engagé

Réactions des 7 nouveaux Meilleurs Ouvriers de France Cuisine