

Détox : Endive contisée à la pomme Pink Lady par David Toutain



Endive contisée à la pomme Pink Lady une recette « détox » proposée par David Voutain, chef du restaurant éponyme à Paris, pour vous permettre de repartir du bon pied après les excès des fêtes.



Crédit David Toutain

Ingrédients pour 4 personnes

2 endives blanches
2 pink lady
¼ de botte de cerfeuil
200g de beurre demi sel
Fleur de sel
Huile d'olive
1 botte de feuilles d'épinard



Crédit David Toutain

Procédure

Fendre les endives en 2 et placer entre chaque feuille une lamelle de pomme Pink Lady. Placer le tout dans une poêle adaptée. Arroser d'huile d'olive et cuire à feu doux 15 minutes. Ajouter 80g de beurre et augmenter la chaleur de cuisson pour la caraméliser.

Laisser reposer.

Laver les épinards puis les blanchir 3 minutes dans l'eau salée. Refroidir en glace. Égoutter.

Faire fondre 120g de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il obtienne une coloration noisette.

Dans un mixeur placer les épinards, le beurre et 2 glaçons. Mixer, assaisonner, filtrer.



Crédit David Toutain

Placer l'endive au centre de l'assiette. Piquer de nouvelles lamelles de pomme crue, assaisonner de fleur de sel. Ajouter quelques feuilles de cerfeuil. Faire une quenelle d'épinards.

Restaurant David Toutain

29, rue Surcouf

75007 Paris
01 45 50 11 10

RELIRE

David Toutain: tous les goûts sont dans la nature
Le prix des chefs Gastronomades 2015 a été attribué à David Toutain !

David Toutain, pourquoi ce plat ? par Stéphane Riss

Gault & MillauTour Paris 2015 David Toutain décroche le Gault Millau d'or