



Avocat resté sur l'arbre 18 mois en mille-feuille de céleri, extraction coco aux éclats de chia par

Yannick Alléno

Avocat resté sur l'arbre 18 mois en mille-feuille de céleri, extraction coco aux éclats de chia, une recette signée Yannick Alléno, chef triplement étoilé à Paris (75).



Avocat resté sur l'arbre 18mois en millefeuille de céleri, Extraction coco aux éclats de chia - ©Philippe Vaurès

10 personnes

Fermentation de carottes

500 g de carottes des sables

800 g d'eau

2 g de sel

200 g d'extraction carotte

Céleri-rave

400 g de céleri-rave

200 g d'extraction céleri

Gel de navet

800 g d'extraction navet

400 g de ponzu

13 g d'agar-agar

Tuiles de chia

Graines de chia

Finition et dressage

400 g d'avocat

5 g de chanvre en poudre

2 cl d'huile de coco

1 cl d'huile d'olive

Sauce soja Sekigahara

Sel, poivre du moulin

Fermentation de carottes | Mettre les carottes taillées en gros morceaux dans un bocal, ajouter l'eau, le sel et l'extraction carotte. Laisser fermenter pendant 1 mois dans une atmosphère entre 14 °C et 16 °C.

Céleri-rave | Éplucher le céleri-rave puis, à l'aide d'une trancheuse, le tailler en tranches de 1 mm d'épaisseur. Badigeonner chaque tranche de la fermentation de carottes et d'extraction céleri avant de reconstituer le céleri. Laisser fermenter 48 h sous vide. Cuire au four vapeur à 85 °C pendant 45 min. Laisser refroidir.

Gel de navet | Réaliser une extraction avec les navets. La chauffer avec le ponzu à 90 °C avant d'ajouter l'agar-agar. Cuire 2 à 3 min environ. Refroidir, puis passer au Thermomix. Passer au chinois et mettre sous vide.

Tuiles de chia | Plonger les graines de chia dans une russe d'eau tiède et laisser gonfler pendant 30 min. Étaler sur du papier sulfurisé en une couche de 2 à 3 mm d'épaisseur. Passer au déshydrateur pendant 12 h afin d'obtenir une texture croustillante.

Finition et dressage | Monter le mille-feuille en démarrant par des feuilles de céleri, puis l'avocat taillé de façon non régulière. Entre chaque ingrédient, parsemer de chanvre en poudre, sel, poivre et d'une émiettée de tuile de chia. Lorsque le mille-feuille est monté, le tailler en 4 et le disposer sur une assiette. Ajouter une pointe de gel de navet et un trait de sauce soja. Terminer en saupoudrant de chanvre.

Relire

YANNICK ALLÉNO ouvre deux restaurants à Paris

Pavillon Ledoyen, Yannick Alleno dévoile sa nouvelle cuisine