



Crèmeux Pois chiche de David Toutain

Crèmeux pois chiche, une recette signée David Toutain, extraite de son ouvrage éponyme paru en octobre 2019 aux Editions de la Martinière.

Ingrédients pour 4 personnes

- Crèmeux pois chiche
- 500 g de pois chiches cuits
- 100 g d'huile arachide
- 500 g de lait
- 180 g de jaune d'oeuf
- 300 g de crème montée
- 10 g de tahina

Huile de menthe

- 250 g de feuilles de menthe
- 400 g d'huile arachide

Épeautre frit

- 200 g d'épeautre cuit
- 1 l d'huile d'arachide

Dressage

- 50 g de pois chiches frais
- Fleurs de mysotis sauvage
- Pousses de pois
- Mouron des oiseaux



Procédure

Crémeux pois chiche

Préparer une crème anglaise nature avec le lait et le jaune d'oeuf. Mélanger le reste des ingrédients à la maryse et y incorporer 60 grammes de crème anglaise nature afin de lisser la crème et de la rendre bien onctueuse.

Huile de menthe

Mixer les ingrédients. Porter le mélange à 60 °C, puis passer au chinois étamine.

Épeautre frit

Faire frire les graines d'épeautre à 190 °C dans l'huile, puis assaisonner.

David Toutain

Paru le 24 octobre 2019 aux Editions de la Martinière

Textes de Philippe J. Dubois

Photographies de Thaiï Toutain

240 pages

65€



David Toutain

« À l'origine de ma cuisine, il y a le produit
que l'on travaille et transforme afin de le rendre lisible.
La création, c'est une question de goût(s)
et un aller-retour dans la mémoire. »

David Toutain

Éditions
de La Martinière

