

Sablé aux herbes sauvages, royale de légumes, chutney de chioggia et cranberries, mousse coquelicot et jus de pommes aux herbes par Gilles Hémard



Gilles Hémard, chef de l'Escapade à Tours (37) nous propose ici une recette originale de dessert sucré-salé, en mélangeant des légumes et herbes de saison à une base de sablé. Possibilité de

décliner cette recette selon les envies et produits de saison !



© Gilles Hémard

Sablés :

2 jaunes d'œufs

100 gr sucre

200 gr beurre pommade

225 gr farine

10 gr levure

1 botte d'herbes sauvages hachées: orties, pourpier, coriandre (suivant saison)

Mélanger le tout au robot, étaler sur du papier sulfurisé et mettre au froid.

Détailler et cuire à l'aide dans un emporte pièce au four 180° durant 20 minutes.

Chutney de choggia et cranberries :

1 oignon ciselé

2 betterave chioggia en brunoise

1 pomme en petit morceau

Vinaigre de pomme

Miel

Réaliser une compotée avec le tout et la déglacer au vinaigre.

Royale de légumes :

200gr de légumes de saison (petit pois allant très bien pour cette recette)

Ail

150 gr de crème fouettée

3 feuilles gélatine (=6g)

Réaliser une purée de légumes, la faire refroidir.

Incorporer la crème fouettée et la gélatine et prendre au froid.

Mousse coquelicot :

100 gr crème fouettée

50 gr mascarpone

Sel, poivre, sucre, ail et concentré de coquelicot (épicerie fine)

Incorporer les ingrédients au mascarpone puis ajouter la crème.

Jus d'herbes :

1/2 l jus de pomme

Coriandre

Epinard

Estragon

Faire chauffer le jus de pomme puis le verser dans un blender sur les herbes.
Mixer avec sel et poivre puis filtrer.

Dressage :

Déposer le chutney sur le sablé puis la royale de légumes. Ajouter la mousse coquelicot agrémentée de quelques herbes et fruits.

Verser le bouillon d'herbes.

RELIRE

Un déjeuner créatif à l'Escapade à Tours.

Gilles Hémart, chef de l'Escapade, candidat pour la 8e sélection régionale du concours des Maîtres Restaurateurs, le Panier Mystère, à Tours

Gilles Hémart, les belles surprises de la cuisine fusion

Raviole de roi rose aux poivre de Sichuan, royale de foie gras, légumes racines, bouillon peps au safran de Touraine

Automnales de la Gastronomie #11: Renaissance et créativité dans l'assiette

1ere édition des Automnales de la Gastronomie en Touraine

Ris de veau laqué à la mangue, pomme de terre à l'orange, cigarillos de petit pois