Poireaux en basse température & Poutargue

Coup de coeur / Bien être / Original / entrée / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	30min

Adieu! On se fait ici une petite recette dans la lignée des assiettes à partager en vogue dans le milieu de la restauration actuellement, tendance que j'affectionne tout particulièrement! On cuisine des poireaux en basse température avant de les griller légèrement, puis ils sont servis avec une ricotta fouettée au citron et de la poutargue râpée. On y ajoute également quelques noisette torréfiées pour le croquant et de la menthe pour la fraicheur. J'assaisonne le plat avec une très bonne huile d'olive, mais il est également possible de le proposer avec une huile infusée ou aromatisée aux herbes ou aux agrumes pour encore plus de saveurs. S tu ne possèdes pas de cuiseur sous vide, pas de soucis, je t'explique comment faire dans l'astuce sous la recette.

Liste des ingrédients

Pour les poireaux

2 poireaux

1 feuille de citronnier (facultatif)

1 bande de zeste d'orange

1 branche de thym

1 cs d'huile d'olive

Pour la ricotta

200 g de ricotta

Le zeste de 1 citron

Sel et poivre

Finitions

50 g de poutargue

20 g de noisettes torréfies

2 branches de menthe

Huile d'olive extra vierge

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Coupe la partie verte des poireaux et conserve-les pour une autre recette, prélève la première couche du blancs des poireaux. Fais chauffer un bain-marie à 85°c.



2

Place les poireaux, la feuille de citronnier, le zeste d'orange, le thym et l'huile d'olive dans un sac sous vide et fais cuire dans le bain marie pour 45 minutes.



3

Pendant ce temps, fouette la ricotta avec les zestes de citron pour avoir un mélange homogène et réserve au frais.



4

Sors délicatement les poireaux du sac sous vide et laisse-les s'égoutter 10-15 minutes avant de les couper en 2-3 tronçons égaux puis de les colorer au chalumeau ou au grill du four.



5

Réalise un lit de ricotta dans un plat de service, dispose les poireaux dessus ajoute un trait d'huile d'olive de la fleur de sel, râpe la poutargue dessus et termine avec les noisettes grossièrement concassées et la menthe effeuillée. Bon app'

