

GAGGENAU

Recette de la Cheffe Bérangère Fagart

ENTRÉE : POIREAUX BRÛLÉS, SAUCE VIERGE AUX ALGUES BIO DE BRETAGNE ET PONZU, ŒUFS DE TRUITE BIO

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 2 poireaux
- 20 g d'algues wakamés fraîches ou salées
- 20 g d'algues kombu fraîches ou salées
- 20 g d'algues dulses fraîches ou salées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 10 grammes de graines de sésame dorées
- 1 cuillère à soupe de ponzu
- 1 cuillère à soupe de soja sucré
- 50g d'œuf de truite bio

Préparation des poireaux :

Tout d'abord, coupez le vert de vos poireaux et gardez-les pour vos bouillons de légumes ou pour faire une huile verte qui pourra vous servir d'assaisonnement pour d'autres plats.

Coupez l'extrémité des poireaux, puis faites une entaille sur les deux bouts pour bien les rincer et enlever le sable.

Couper vos poireaux en deux et mettez-les dans un plat en inox perforé pour four combi-vapeur.

Faites **cuire à 100°C, 100% d'humidité pendant 12min**, dans le four combi-vapeur. Une fois cuits, coupez vos tronçons de poireaux dans la longueur.

Préchauffer le Teppan Yaki à 200°C, puis positionnez vos poireaux côté coupé à même le Teppan Yaki sans y ajouter de gras. Ils vont caramélisés et noircir. Sortez-les à ce moment et gardez-les de côté.

Préparation de la sauce :

Pour la sauce vierge, dessalez vos algues dans de l'eau puis faites-les sécher. Hachez-les toutes les trois. Dans un petit bol, mélangez les huiles, le ponzu et le soja. Ajoutez ensuite les algues et le sésame. Vous obtiendrez la sauce vierge.

Dressage :

Disposez vos poireaux dans les assiettes, assaisonnez-les avec la sauce vierge, puis déposez quelques œufs de truites. C'est prêt.