

Entrées chaudes aux produits de la mer

Anguille fumée, betteraves, pulpe de topinambour et herbes fraîches


45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

480

CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Eplucher les topinambours à l'aide d'un économe. Réserver dans un saladier d'eau pour les nettoyer.
- 2 Eplucher l'échalote puis la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Egoutter les topinambours puis les tailler en petits morceaux. Réserver dans un saladier.
- 4 Mettre une casserole à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, verser les échalotes et les faire revenir avec une spatule sans les colorer.
- 5 Verser les topinambours, remuer puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire le liquide de moitié. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Lorsque le vin blanc a réduit, ajouter le lait et la crème. Mélanger puis laisser cuire sur feu doux pendant 15 minutes.
- 7 Lorsque les topinambours sont cuits, couvrir la casserole de film alimentaire pour limiter les projections et insérer un mixeur plongeant sur un côté. Mixer.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les anguilles et les betteraves

200 g **Anguille(s) fumée(s)**
 1 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
 1 **Echalote(s)**
 2 tige(s) **Coriandre**
 2 tige(s) **Persil plat**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
 1 **Poivre**
 1 **Fleur de sel**
 4 pincée(s) **Epices à pain d'épices**

Ingrédients pour la pulpe de topinambour

500 g **Topinambour**
 1 **Echalote(s)**
 15 cl **Vin blanc**
 25 cl **Lait demi-écrémé**

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher l'échalote avec un couteau d'office puis la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la planche à découper pour ne pas la tacher avec la betterave.
- 3 Couper les extrémités de la betterave, tailler des lamelles d'environ un demi-centimètre puis tailler des petits dés. Réserver dans un bol.
- 4 Effeuilier la coriandre et le persil plat préalablement lavés. Réserver dans un bol.
- 5 Réaliser une incision sur l'anguille afin de retirer la peau avec les doigts.
- 6 Prélever les filets en suivant l'arête centrale avec le couteau. Retirer les arêtes puis enlever les parties grisâtres en grattant avec la lame du couteau.
- 7 Tailler l'anguille en dés, retirer les arêtes s'il en reste.
- 8 Dans un bol, verser l'huile d'olive, le vinaigre de xérès. Mélanger avec une cuillère à soupe. Ajouter du sel et du poivre.

25 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser le velouté de topinambours dans un bol de dressage puis ajouter les dés de betterave.
- 2 Ajouter l'anguille fumée, l'échalote ciselée, saupoudrer d'épices à pain d'épices.
- 3 Disposer quelques feuilles d'herbes et verser un peu de vinaigrette sur le velouté. Servir.