

# Blanquette de veau, verveine et fleur de fenouil (Jordan, Top Chef 2020 S11E1)



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 5 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
212400	Sauté de veau 50/90 g	500 Gramme
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
14029	Oignons en cubes 2,5 kg	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	40 Gramme
66066	Carottes rondelles BIO 2,5 kg	350 Gramme
	Branche de céleri	2 Pièce
	Farine de riz	80 Gramme
	Farine de blé	80 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	100 Gramme
	Verveine	50 Gramme
	Charbon végétal	PM
	Gélifiant végétal	20 Gramme
	Oignon rouge	PM
	Vinaigre blanc	20 Centilitre
	Sucre	30 Gramme
	Radis	PM

## Etapes de préparation

# Blanquette de veau, verveine et fleur de fenouil (Jordan, Top Chef 2020 S11E1)

- 1 Émietter les champignons. Verser dans une casserole. Mouiller à hauteur d'eau. Laisser bouillir 20 minutes
- 2 Réaliser une brunoise avec le veau, les carottes, le céleri, les poireaux, les oignons, l'échalote et 2 gousses d'ail. Marquer la brunoise à l'huile d'olive et au beurre. Assaisonner. Couvrir à mi-hauteur avec le bouillon de champignons. Ajouter le bouquet de verveine et laissez mijoter 20 min. Débarrasser dans des tubes plastiques pour donner une forme cylindrique et bloquer au froid. Récupérer le jus de cuisson et ajouter le gélifiant végétal. Récupérer les cylindres de blanquette bien froids et tremper dans le gélifiant. Débarrasser sur grille. Enfournier au four vapeur 12 min à 65°C
- 3 Mélanger les farines avec 80 g de beurre et 80 g d'eau. Ajouter 1 c. à soupe de charbon végétal. Étaler entre 2 silpats et enfournier 10 min à 165°C. Détailler en rectangle et en demi-lune 1 de chaque par assiette
- 4 Faites cuire le riz 20 min en sur-cuisson et mixet avec 40 g de crème liquide. Assaisonner. Débarrasser en pipette
- 5 Tailler des pétales d'oignons rouges et des pétales de radis. Réaliser une marinade pickles en faisant bouillir le vinaigre blanc et le sucre. Versez sur les pétales. Débarrasser au froid
- 6 Dressage : dans une assiette plate, poser la tuile de riz rectangle puis le cylindre de blanquette. Dresser des points de purée de riz. Sur les points, poser les pickles de radis et oignon rouge ainsi qu'un morceau de carotte glacée. Déposez la tuile en demi-lune et le rappel des garnitures dessus

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2020. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.