

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



Budget :



Ingrédients pour 5 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
212400	Sauté de veau 50/90 g	500 Gramme
15815	Carottes rondelles 5 kg Minute Bonduelle	350 Gramme
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	3 Kilo
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
	Branche de céleri	2 Pièce Unitaire
	Farine de riz	80 Gramme
	Farine de blé	80 Gramme
186419	Beurre Echiré doux AOP 20 g L'Affineur du Chef	100 Gramme
	Verveine	50 Gramme
	Charbon végétal	PM
	Gélifiant végétal	20 Gramme
	Oignon rouge	PM
	Vinaigre blanc	20 Centilitre
	Sucre	30 Gramme

Recette

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. Enfourné au four vapeur 12 min à 65°C
3. Mélanger les farines avec 80g de beurre et 80g d'eau. Ajouter 1c. à soupe de charbon végétal. Étaler entre 2 silpats et enfourné 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 mixez avec 40g 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

Ingrédients pour 5 Couverts

	Radis	PM
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	40 Gramme

Recette

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