Anthony Boucher

Entrées chaudes aux produits de la mer

Anguille fumée, betteraves, pulpe de topinambour et herbes fraîches

45 min	30 min	15 min	0	480
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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**

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

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. Effeuiller 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.

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.