

Pacojet

Menu de Noël

Bouillon de force à la citrouille
Frederik Jud



Ingrédients

Bouillon de force à la citrouille

80	g	d'oignons
64	g	de céleri-rave
64	g	de persil-racine
2.4	g	de gousse d'ail
216	g	de tomates charnues
42	g	de champignons shiitake
64	g	de champignons de Paris
53	g	de poireau
344	g	de courge butternut
11	g	d'huile de colza
4	g	de thym
6.4	g	de livèche
120	g	de blanc d'œuf
120	g	d'eau
0.1	g	grains de poivre noir
0.25	g	feuille de laurier
0.1	g	baies de genièvre
1	g	anis étoilé
0.6	g	de cumin
5	g	d'algue Kombu
2400	g	d'eau

Préparation

(1) Peler les oignons, le céleri, le potiron, le persil-racine et l'ail et les couper en dés. Mélanger avec la moitié de l'huile et répartir sur une plaque de cuisson. Couper les tomates en deux et les disposer également sur une plaque de cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller les légumes et les tomates au four à 200°C pendant 35 minutes. Retourner régulièrement les légumes, mais laisser les tomates. Couper finement les champignons shiitake, les champignons de Paris et le poireau et les faire revenir dans le reste de l'huile. Verser les légumes avec le thym et la livèche, le blanc d'œuf et l'eau dans un bol a pacosser®.

(2) Fermer avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.

(3) Si nécessaire, pacosser® à pression normale et porter une fois à ébullition avec 2,4 litres d'eau et les épices. Ajouter l'algue Kombu et laisser infuser à 85°C maximum pendant une heure. Passer ensuite au tamis et assaisonner de sel et de poivre.

Raviolis à la citrouille

120	g	d'argousier frais
28	g	de sucre
47	g	d'eau
24	g	vinaigre de vin blanc
		courge butternut
		sel

- (1) Porter à ébullition les fruits frais de l'argousier avec le sucre, l'eau et le sel. Ensuite, bien mixer le tout et passer au tamis fin.
- (2) Couper la citrouille en fines tranches et les découper à l'aide d'un emporte-pièce rond. Placer les tranches de courge dans un sac sous vide, ajouter la sauce chaude à l'argousier, mettre sous vide et laisser reposer au moins 45 minutes.
- (3) Remplir les tranches de courge avec la crème de courge (voir catégorie mélanges de beurre, pâtes à tartiner et dips).

Gel à l'argousier

75	g	de jus de citron
50	g	de jus de citron vert
100	g	de jus d'argousier
125	g	de sucre
125	g	d'eau
6.5	g	d'agar-agar
6	g	de gellane

- (1) Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
- (2) Laisser refroidir le liquide.
- (3) Mixer pour obtenir un gel.