Forest green dumplings

En septembre, nous avons mis au défi tous les chefs d'évoquer leur meilleure interprétation d'un classique de leur toque.
Notre jury professionnel a choisi 5 gagnants parmi les recettes inspirantes.

Steven Jacobs - Vac Leuven >> beats Anguille aux herbes vertes



Ingrédients

- 2 kg de pommes de terre
- 600 g farine
- Taste extention algue & citron Pure - Verstegen, selon goût
- 50g Alpro Cuire & Rôtir
- poivre - sel - noix de muscat, selon goût
- 1,5 l bouillon de légumes
- 300g d'échalote *
- 250 g de persil *
- 100 g de mélisse *
- 100 g de la menthe *
- 100 g oseille *
- 50 g ail sauvage *
- 1 citron
- fécule de maïs

- sel de mer - Verstegen
- poivre 4 saisons - Verstegen

Méthode

1. Épluchez les pommes de terre et faites-les bouillir dans de l'eau salée. Passez-les dans le passe-vite et ajoutez la farine, les herbes d'algues et le pezono. Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une masse homogène.
2. Rouler des petits boules et les déposer sur du papier sulfurisé. Aplatissez-les avec le dos d'une cuillère Pommes Parisienne. Blanchir à l'eau bouillante 2 à 3 minutes. Les égoutter puis les cuire jaune d'or dans une poêle sur le feu.
3. Faire revenir l'échalote et ajouter le bouillon de légumes. Laissez cuire 10 minutes. Mélanger avec un mélangeur à main et assaisonner avec du sel et du poivre. Si nécessaire, épaissir un peu avec de la fécule de maïs.
4. Ajouter toutes les herbes vertes hachées et assaisonner avec un peu de jus de citron.
5. Disposez les boulettes dans une assiette creuse ou un bol et disposez la sauce aux herbes vertes dessus. Garnir d'une feuille de menthe, d'ail des ours et d'une rondelle de citron.

Variation

Vervang de verse groene kruiden door 600g Ardo 8-kruidenmix *

Photographie

Foodphoto

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be