Pleurotes - panais au citron vert - asperges grillées

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.

Margaux Geeroms | What the food
>> beats Coquilles St. Jacques

Ingrédients

- 10 pleurotes
- 200 g Alpro Cuire & Rôtir
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 20 g ail
- 10 cas sauce soja
- 1 poireau
- 1.5k g asperges vertes entières (40 pcs) - Ardo
- 500 g panais rustica - Ardo
- 4 cas miso
- Alpro THIS IS NOT M*LK
- jus de 2 citron vert
- huile d'olives

- herbes fraîches en garniture (cresson, violette)
- pour le pistou (facultatif, vous pouvez aussi utiliser des gouttes d'huile d'olive)
- 2 plants de basilic
- 8 gousses d'ail
- 8 cas huile d'olives extra vierge
- sel de mer

Méthode

1. Retirer les chapeaux des pleurotes. Couper la tige en rondelles d'une épaisseur de 2 cm. Faire des incisions des deux côtés avec un couteau dans une grille.
2. Pour le pistou: mixer tous les ingrédients dans un blender ou mixeur plongeant, laisser refroidir.
3. Faire bouillir le bouillon avec le miso. Ajouter les 'coquilles' dès l'ébullition. Cuire pendant 8 minutes. Retirer les pétoncles de la marmite et réserver.
4. Portez une autre casserole d'eau à ébullition pour les panais. Couper le panais en tranches. Laissez cuire le panais environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
5. Placer une casserole sur feu moyen, ajouter la moitié du beurre, l'ail et la sauce soja.
6. Dès que le beurre commence à grésiller, ajouter les coquilles. Poêler les coquilles 2 minutes de chaque côté. Pendant la cuisson, verser la sauce sur les coquilles à l'aide d'une cuillère afin que toutes les saveurs soient bien absorbées.
7. Faire la purée de panais. Égouttez le panais et placez-le dans un mélangeur ou utilisez un mélangeur à main. Ajouter un bon trait de lait végétal, le reste du beurre végétal, le jus de 2 citrons verts, sel marin et poivre.
8. Faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les asperges 3 minutes de chaque côté, assaisonner pendant la cuisson.
9. Coupez le poireau en fines rondelles et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
10. Décorez le plateau : Un filet de purée, 4 asperges en travers, puis 3-4 coquilles par personne et quelques morceaux de poireau. Vous pouvez terminer avec du cresson alénois, des pensées ou d'autres fleurs comestibles, et quelques gouttes

de pistou (ou d'huile d'olive).

Photographie

Foodphoto

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be