



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

À croquer chez soi, la recette

TEMPURA DE CARDON, LÉGUMES DE SAISON

PAR CALLUM TOD, CHEF CHEZ SV GROUP



INGRÉDIENTS

- 440 g** cardon blanchi (en bocal)
- 100 g** farine tempura (marque : Gogi)
- 160 ml** eau gazeuse, bien froide
- 200 g** topinambour
- 300 g** courge butternut
- 50 g** beurre
- 200 g** racines de persil
- 40 g** raifort
- 1** pincée de sel
- 1** pincée de curcuma
- 1** shiso violet
- raisins en rondelles
- radis rouges
- confiture d'airelles
- huile de courge
- huile de colza

MATÉRIEL

- 1** fritteuse
- 1** mixeur
- 1** saladier

PRÉPARATION

- > Blanchir et rôtir le topinambour après l'avoir bien nettoyé. Garder la peau.
- > Eplucher la courge butternut, couper en pièces régulières. Cuire à la vapeur. Une fois cuite, faire une purée et ajouter le beurre.
- > Eplucher et tailler régulièrement les racines de persil en biais. Les cuisiner sous vide (20 minutes à 92°C dans le four vapeur)
- > Eplucher et râper le raifort.
- > Préparer une pâte en mélangeant la farine tempura, l'eau gazeuse, le sel et le curcuma. Tremper les cardons dans la pâte
- > Chauffer l'huile de colza à 175°C, frire les cardons enrobés de pâte à tempura.
- > Faire dorer les racines de persil dans l'huile d'olive et assaisonner.

MONTAGE

- > Sur une grande assiette ronde, déposer la purée de butternut dans un cercle. Poser le topinambour et les racines de persil. Dans les espaces, poser les cardons en tempura (chaud). Garnir avec les raisins et le raifort râpé. Ajouter les pointes de shiso violet.
- > Mettre 3 pointes de confiture d'airelles et verser l'huile de graines de courge autour de l'assiette.