

cÔTÉ JARDIN

UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE



RISOTTO AUX CARDONS - ŒUF FRIT ET SON ÉMULSION À LA TRUFFE



*Le cardon ^{AOP}
dans tous ses états*

RECETTES POUR 4 PERSONNES

*Risotto de cardon genevois, ^{AOP}
oeuf fermier croustillant
et émulsion truffée*

par Jean-Marie Pelletier

CHEF DU RESTAURANT DE L'HÔTEL CAILLER
À CHARMÉY

— POUR LE RISOTTO DE CARDON —

INGRÉDIENTS

800 g de cardon genevois 
30 g de jus de citron
70 g de carottes
70 g de céleri boule
50 g de feuille de céleri branche
30 g de beurre
20 g d'échalotes
100 g de risotto carnaroli
200 g de bouillon de légumes
50 g de vin blanc
Sel
Poivre blanc
50 gr de crème 35%
20 gr de mascarpone
100 gr de parmesan râpé

PRÉPARATION

Couper les cardons en petits dés. Faire une brunoise de céleri boule et de carottes. Couper quelques feuilles de céleri en julienne. Ajouter dans une sauteuse le beurre, les échalotes hachées, le risotto et la brunoise de légumes. Faire suer et déglacer au vin blanc. Procéder à une cuisson lente sans laisser dessécher votre préparation. Mouiller régulièrement avec votre bouillon de légumes. Au $\frac{3}{4}$ de la cuisson ajouter les cardons préalablement blanchis. Assaisonner de sel et poivre blanc fin. Vérifier la cuisson de votre préparation. En fin de cuisson ajouter le parmesan râpé, le mascarpone et un morceau de beurre pour plus d'onctuosité. Laisser reposer 5 mn et répartir dans les assiettes.

— POUR L'ŒUF CROUSTILLANT —

INGRÉDIENTS

4 œufs fermiers
50 g de farine tamisée
2 œufs
100 g de chapelure d'une cuchaule
Fleur de sel

PRÉPARATION

Plonger délicatement 4 œufs fermiers dans l'eau bouillante pendant 6 mn. Sortir les œufs et les plonger immédiatement dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons pour stopper la cuisson et créer un choc thermique qui va permettre d'écaler les œufs plus facilement. Ecaler les œufs et réserver.
Préparer un bol de farine tamisée, un bol avec 2 œufs battus et un bol de chapelure.
Tremper les œufs délicatement dans la farine, les tapoter pour enlever l'excédent puis les tremper dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
Répéter l'opération. Plonger les œufs panés durant env. 2 mn dans la friteuse à 180 degrés. Regarder pour avoir une belle coloration. Les égoutter sur un papier ménage et mettre une pincée de fleur de sel.

— POUR L'ÉMULSION TRUFFÉE —

INGRÉDIENTS

10 g d'échalote
5 g de beurre
2 dl d'eau de cuisson des cardons
60 g de lait fermier
15 g de truffe noire
20 g de vin blanc
1 pointe de couteau de Lécithine

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et ajouter les échalotes hachées.
Faire suer et déglacer au vin blanc.
Mouiller à l'eau de cuisson des cardons et faire réduire.
Ajouter les truffes hachées et faire réduire puis retirer du feu.
Ajouter le lait fermier et la pointe de lécithine
Mixer pour que le nuage de lait se forme.

DRESSAGE

Mettre dans une assiette creuse le risotto de cardon puis déposer l'œuf panné coupé en deux dans la longueur. Ajouter un peu de fleur de sel sur le jaune d'œuf coulant puis ajouter 3 lamelles de truffe noire. Terminer en ajoutant la mousse de lait truffée autour de l'œuf panné.



Bon appétit!



UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

En partenariat avec



GETAZ

MIAUTON



regio•garantie

45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch