



UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE



CARDONS AUX CARDONS, CRÈME INFUSÉE AU FOIN, GRUYÈRE ET POUDRE DE PAIN GRILLÉ



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

RECETTES POUR 6 PERSONNES

*Cardons aux cardons, ^{AOP}
crème infusée au foin,
gruyère et poudre de pain grillé*

par Stéphane Faval


CHEF DU RESTAURANT VIEUX-BOIS
À GENÈVE

— AVANT DE COMMENCER —

MATERIEL

6 emporte-pièces de 7 cm de diamètre
et de 2 cm de hauteur
1 siphon ½ litre + 1 cartouche de gaz ISI
2 sauteuses
1 maryse
1 chinois
1 mixeur plongeant
1 microplane

INGRÉDIENTS

40 g d'échalote
10 g de beurre
500 g de cardon cuit 
400 ml de crème à 35%
20 g de gruyère salé
40 g de pain de mie
10 g de foin
1 gousse d'ail
2 g de cerfeuil
Sel-poivre

MISE EN PLACE

Tailler 30 cubes de gruyère de 5 mm
Tailler 30 cubes de pain de mie de 5 mm
Réaliser 30 pluches de cerfeuil

— PRÉPARATION —

GRATIN

Cuire au four les croûtons avec 5 g de beurre pendant 5 minutes à 180°C. Ajouter une pincée de sel. Réserver. Frotter les parures de pain de mie avec la gousse d'ail. Cuire au four 6 minutes à 180°C. Râper les parures avec une microplane. Peler les échalotes et les ciseler. Egoutter les cardons. Rincer, sécher, les tailler en brunoise. Suer les échalotes avec 5 gr de beurre. Ajouter la brunoise de cardon. Assaisonner de sel et de poivre. Réduire 200 ml de crème à 35% à la nappe avec le foin à 100ml. Passer au chinois. Mélanger les 100 ml réduit avec 400 gr de cardons sués. Lier avec 20 gr de panures de pain grillé. Rectifier l'assaisonnement. Garnir les 6 emporte-pièces. Réserver

SYPHON

Mélanger les 200 ml de crème à 35% avec les 100 gr de cardons sués restant. Mixer avec le mixeur plongeant. Passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans le siphon ½ litre et gazer avec une cartouche. Mettre au réfrigérateur minimum 2 heures.

— DRESSAGE —

Chauffer les gratins 5 minutes à 120 °C.
Déposer 5 cubes de gruyère et les 5 croûtons.
Décorer avec 5 pluches de cerfeuil.

Dresser dans une assiette creuse.
Syphoner le syphon à gauche du gratin.
Saupoudrer avec la panure de pain grillé



*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