

Vers Le Renouveau

“Rien ne se perd, tout se déguste !” En sublimant le panais dans son intégralité, du légume aux fanes, nous allions créativité et respect du produit pour offrir une expérience gustative inédite.



Ingredients:

- Cresson : 4 bottes (200 g)
- Fromage de Chèvre Frais (200 g)
- Crottin de Chèvre sec (2)
- Huile de Noix (2 c. à s.)
- Sel 1 (pincée)
- Vinaigre de Cidre (1 c. à s.)
- Piment d'Espelette (1 pincée)
- Échalotes (4)
- Gélatine alimentaire (2 feuilles)
- Agar-Agar (4 g)
- Eau (2 L)
- Crème Liquide 35% (15 cL)
- Lait entier (25 cL)

Instructions:

- *Préparer le cresson* : Laver, trier et équeuter le cresson. Réserver les tiges. Ciseler les échalotes.
- *Réaliser le tartare de chèvre* : Mélanger le chèvre frais avec 50 g d'échalotes ciselées. Assaisonner avec l'huile de noix, le vinaigre de cidre et le piment d'Espelette. Réserver.
- *Blanchir le cresson* : Plonger 600 g de cresson dans l'eau frémissante 2 min. Rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée, égoutter et réserver.
- *Préparer le bouillon de cresson* : Infuser les tiges réservées dans l'eau de cuisson bouillante pendant 10 min. Mixer avec la moitié de l'eau restante.
- *Confectionner le gel de cresson* : Chauffer 350 g de bouillon avec l'agar-agar jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies hors du feu. Réfrigérer 1 h, mixer et conserver en pipette.
- *Réaliser la purée de cresson* : Mixer 300 g de cresson blanchi avec l'huile de noix. Assaisonner.
- *Préparer l'espuma de cresson* : Mixer le reste du cresson blanchi avec la crème liquide, le lait et 100 g de cresson cru. Assaisonner. Verser dans un siphon avec une cartouche de gaz et réfrigérer 2 h.
- *Alternative sans siphon* : Monter la crème en chantilly et l'incorporer au cresson mixé.
- *Dresser l'assiette* : Déposer un cercle de tartare de chèvre. Ajouter des points de gel et de purée de cresson. Juste avant de servir, ajouter l'espuma. Décorer avec des pousses de cresson et des copeaux de crottin sec.