

White'n'Noix

“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:

- Panais (6)
- Noix de Grenoble (50 g)
- Huile de noix (100 g)
- Crème liquide 35% MG (40 cl)
- Thym citron (4 branches)
- Beurre doux (150 g)
- Sucre (50 g)
- Huile de friture (40 cl)
- Sel (1 pincée)
- Piment d'Espelette (2 g)
- Ail frais (4 gousses)
- Oignons (2 gros)
- Gélatine alimentaire (1 feuille)
- Agar-agar (1,7 g)
- Eau (2 L)

Instructions:

- Préparer les légumes : Tailler les panais en tagliatelles, cubes et biseaux.
- Bouillon parfumé : Mijoter épluchures de panais, ail, oignon et thym citron (35 min).
- Tagliatelles frites : Les plonger 30 sec dans l'huile chaude (150°C) jusqu'à croustillant parfait.
- Cuisson des cubes et biseaux : Les cuire dans du bouillon jusqu'à réduction de moitié.
- Gelée de panais : Chauffer le bouillon avec agar-agar, ajouter gélatine, refroidir 1h au frigo.
- Crème onctueuse : Mixer cubes de panais avec crème liquide et assaisonner.
- Panais confits : Cuire au beurre, sucre et bouillon jusqu'à caramélisation.
- Pistou de fanes : Mixer fanes de panais avec noix et huile de noix.
- Dressage gourmand : Crème de panais en points, biseaux au centre, noix, disque de gelée, tagliatelles frites et touche de pistou.