

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers. (entrée)

- 500 g de chou-fleur
- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 200 g de gruyère AOP fruité (râpé)
- 100 g de gruyère doux (râpé)
- 50 g de gruyère réserve (cubes)
- 2 figues
- Huile de noisette
- Sel
- Pickles de chou-fleur
- Croûtons
- Pousses atsina

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

avec le chef Guy Ravet

PRÉPARATION

VELOUTÉ

01. Émincer finement le chou-fleur
02. Glisser dans une casserole, mettre sur le feu et mouiller avec la crème et le lait
03. Assaisonner avec un peu de sel
04. Laisser réduire de moitié
05. Ajouter 200 g de gruyère AOP fruité râpé finement et mélanger
06. Mixer finement

FIGUES

07. Tailler la figue en 8 et ajouter quelques gouttes d'huile de noisette
08. Caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

TUILES DE GRUYÈRE

09. Déposer du gruyère doux râpé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
10. Enfourner 7 à 8 minutes à 180°C

GRUYÈRE RÉSERVE

11. Couper des petits cubes de gruyère réserve



DRESSAGE

01. Utiliser la tuile de gruyère comme base
02. Y disposer 2 quartiers de figue, des pickles de chou-fleur, des croûtons, des cubes de gruyère et décorer avec quelques pousses
03. Dans un bol, dresser le velouté et y déposer la tuile de gruyère garnie
04. Ajouter quelques gouttes d'huile de noisette et les dés de gruyère réserve