



## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 1 chou-fleur blanc
- 1 chou-fleur violet
- Chanterelles
- 1 radis
- 1 fans d'oignons nouveau
- 10 scampis
- 50 g de beurre
- 100 g de yaourt nature
- 50 g de tahina
- Une poignée de noix de cajous
- Une poignée de pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Epices (tandori, ail, coriandre, piment)
- Quelques feuilles de céleri frit et persil frit pour la déco

# STEAK DE CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES, SCAMPIS ET CHANTERELLES

avec le chef Joël Khalil

## PRÉPARATION

### Chou-fleur blanc

- 01.** Retirer les feuilles.
- 02.** Blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes.
- 03.** Dans une casserole, faire fondre le beurre avec les épices.
- 04.** Badigeonner le chou-fleur avec de l'huile d'olive puis ajouter du sel.
- 05.** Arroser généreusement le chou avec le beurre fondu.
- 06.** Enfourner 45 minutes à 75°C.

### Chanterelles et scampis

- 07.** Faire revenir les chanterelles dans une poêle bien chaude.
- 08.** Ajouter les scampis, saler et poivrer.
- 09.** Cuire jusqu'à obtention d'une couleur rosée maximum 2 minutes.
- 10.** Retirer du feu.

### Steak et mousseline de chou-fleur

- 11.** Couper deux belles tranches de chou-fleur.





- 12.** Dans un mixeur, verser le reste du chou-fleur, le yaourt nature (peut être remplacé par de la crème fraîche ou du fromage blanc) et la tahina
- 13.** Mixer

## **DRESSAGE**

- 01.** Disposer la mousseline dans le fond de l'assiette.
- 02.** Ajouter le steak de chou-fleur.
- 03.** Déposer les chanterelles.
- 04.** Agrémenter de noix de cajous et de pignons de pin.
- 05.** Placer les scampis et quelques tranches de radis.
- 06.** Décorer avec quelques feuilles de céleri frit et persil frit (ou autre selon votre envie).
- 07.** Râper du chou-fleur violet pour donner de la couleur.

