



VARIATION DE TOPINAMBOURS ET BONDELLE DU LAC

Ingrédients

- 1 kg. de topinambour
- 4 filets de Bondelle du lac
- Truffe noire
- Huile de colza
- Sel et poivre
- Coriandre en poudre
- Sucre
- Pinot Noir
- Porto
- Herbes de saison

Préparation

Peler les topinambours et garder les peaux les plus longues, afin de pouvoir les frire.

A l'aide d'une mandoline, détailler quelques topinambours en fines lamelles. Cuire une partie des topinambours et mixer en purée bien lisse avec de l'huile de colza.

Couper une partie des topinambours en dés et les blanchir. Réserver.

Retirer les arrêtes des filets de Bondelle, puis avec un couteau, retirer la peau délicatement.

Conserver les peaux et les faire sécher, afin d'en faire des chips. Pour cela, sur un papier cuisson, étaler de l'huile au pinceau, disposer les peaux bien à plat dessus et refermer le papier cuisson dessus. Mettre au four env. 20 min. à 150 degrés.

Saler et poivrer les filets de Bondelle et les assaisonner avec la coriandre en poudre et un peu de sucre. Laisser mariner env. 3-4h.

Préparer une réduction de Pinot Noir et en fin de cuisson ajouter un filet de Porto.

Dressage

Dans une assiette, disposer la purée, ajouter les dés de topinambours, les filets de bondelle roulés, les chips de topinambours crus et cuites, quelques lamelles de truffe et pour finir les chips de peau de Bondelle.

Verser un peu de réduction de Pinot Noir sur l'assiette et finir pas quelques gouttes d'huile de colza.

Décorer avec des herbes de saison.

Accord en vin

Pinot noir, Dimitri Engel Vins, Saint-Blaise

