

Sablé breton au foin et sa vinaigrette de légumes crus au miel, gingembre et œuf de caille

Par James Ducanges



Ingrédients

Recette pour 4 personnes

Sablé breton au foin

- 125 grammes de beurre de Bresse AOC
- 155 grammes de farine
- 8 grammes de levure chimique
- 3 gros œufs
- 1 pincée de fleur de sel
- foin

Garniture du sablé

- 2 carottes orange
- 2 carottes blanches
- 2 carottes jaunes
- 2 carottes noires
- 1 betterave jaune
- 1 betterave chioggia
- 200 grammes de Crème de Bresse AOC épaisse
- pluches de cerfeuil

- 4 œufs de caille
- 4 tomates cerises rouges
- 8 feuilles de jeunes betteraves

Vinaigrette miel et gingembre

- 30 cl huile d'olive au basilic
- 8 cuillères à soupe de jus de citron
- 8 cuillères à soupe de miel d'acacia
- gingembre frais râpé

Décor et finition

- crème balsamique noire
- crème balsamique blanche
- polenta fine
- fleur de sel

Préparation

Confection du sablé au foin

3 jours avant enfermer dans un bocal hermétique 3 œufs avec du foin.

Mélanger le beurre pommade, fleur de sel avec la farine tamisé et la levure chimique,

Prendre les œufs parfumés au foin, séparer les blancs des jaunes et ajouter les jaunes au mélange beurre farine et ne pas trop travailler la pâte,

Abaisser la pâte et la mettre dans des moules rectangulaires sur une plaque à pâtisserie et laisser reposer 30 minutes avant cuisson dans un four à 200°

Confection de la garniture

Éplucher et laver tous les légumes, tailler à la mandoline en fines tranches les carottes en bandes longues et en tranches les betteraves puis détailler les betteraves avec un emporte pièces ronds de deux tailles différentes, réserver dans des récipients à part et à plat,

Cuire 3 minutes les œufs de cailles et les écaler,

Couper les tomates cerises en 4,

Confectionner la vinaigrette en mélangeant huile d'olive au basilic, miel, gingembre râpé et jus de citron,

Mariner les légumes avec la vinaigrette,

Prendre la Crème de Bresse AOC épaisse et ajouter un peu de gingembre râpé et miel,

Cuisson des sablés dans le four pendant 20 minutes environ puis les sortir et les refroidir rapidement,

Décor des assiettes étaler au pinceau de la crème de balsamique blanche et saupoudrer de polenta et enlever l'excédant.

Montage

Égoutter tous les légumes, pour enlever la vinaigrette, enrouler tous les carottes,

Disposer sur chaque sablé un peu de Crème de Bresse AOC épaisse parfumé puis les roulades de carottes, puis les disques de betteraves et les tomates cerises et œufs de cailles, feuilles de betterave et pluches de cerfeuil et disposer sur la l'assiette et faire des pointes de crème balsamique noire pour terminer le décor.