



CAPPUCCINO D'HÉLIANTHIS, BUTTERNUT CONFIT ET CRÈME DE LARD PAYSAN



SEPR
Annonay

INGRÉDIENTS

(10 personnes)



- 2 litres de fond de légumes
- 1 blanc de poireau
- 2 gousses d'ail
- 1 kg d'hélianthis
- 50 g de lentilles d'Ardèche
- 1/2 butternut
- 150 g de lard fumé ardéchois
- 100 g d'échalotes
- Huile d'olive
- 300 g de crème fraîche
- Sel, poivre

Progression du velouté d'hélianthis :

- Éplucher et tailler les légumes en mirepoix (poireau, échalotes, ail, hélianthis)
- Faire revenir les légumes dans l'huile d'olive puis ajouter le bouillon de légumes et 25 g de lentilles. Faire cuire environ 1 heure. Passer au mixeur plongeant, crémer et assaisonner.

Progression du butternut confit :

Tailler le butternut en brunoise et confire dans l'huile d'olive. Assaisonner.

Lentilles

Cuire 25 g de lentilles d'Ardèche dans 3 fois leur volume d'eau pendant 20 à 25 mn.

Progression de l'écume de lard :

Faire bouillir 250 g de crème et ajouter le lard. Laisser infuser. Filtrer et mettre dans un syphon à chantilly.

Dressage

Dans un verre ou une verrine, déposer le butternut confit, verser le cappuccino d'hélianthis, les lentilles cuites et la chantilly de lard. Décorer avec quelques peluches de coriandre, brins de ciboulette et lamelles de fromage Abbaye de Mazan.



Accord
mets et vins

<https://bit.ly/4huR5ST>

