

DOS DE JULIENNE EN CROUSTILLANT DE KADAÏF

Condiment de carottes et coulis de poireau.

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Filet de julienne	10 x 0.150 kg
Pâte à kadaïf	0.300 kg
Beurre clarifié	0.150 kg
Sel	PM

COULIS DE POIREAU

Vert de poireau	0.300 kg
Sel	PM

JUS DE CAROTTE

Carotte	1 kg
Gingembre	0.100 kg
Ail	8 gousses

CONDIMENT A LA CAROTTE

Carotte	0.400 kg
Beurre	0.070 kg
Echalotes	2 pièces
Jus de carotte	0.20 litre
Moutarde de Meaux	1 C à soupe

GARNITURE

Carottes fanes	20 pièces
Beurre	0.060 kg
Sucre	1 C à café
Jus de carotte	QS

FINITION

Fanes de carottes frits	10 pièces
-------------------------	-----------

PROGRESSION

1. Portionner et enlever les arrêtes du filet de julienne, assaisonner puis rouler chaque morceau dans la pâte à kadaïf, enduire de beurre clarifier, puis réserver au frais.

2. Réaliser le coulis de poireau

Blanchir les verts du poireau et les cuire à l'anglaise, refroidir, mixer, détendre avec l'eau de cuisson, assaisonner, chinoiser et réserver.

3. Préparer le jus de carotte

Eplucher et passer les carottes, l'ail et le gingembre à la centrifugeuse.

4. Préparer le condiment à la carotte

Eplucher et tailler les carottes en salpicon. Ciseler les échalotes. Suer au beurre les échalotes avec les dés de carotte sans coloration, mouiller au jus de carottes, puis cuire à feu doux à couvert, jusqu'à complète évaporation du liquide de cuisson, puis lier le tout avec la moutarde de Meaux, rectifier l'assaisonnement.

5. Eplucher et glacer les carottes fanes à blanc avec le beurre, le sucre, le jus de carotte avec un papier sulfurisé sur le dessus.

6. Frire les fanes de carottes, réserver.

7. Poêler les dos de julienne au beurre clarifier dans une poêle anti-adhésive, et finir la cuisson au four à 180°C quelques minutes suivant l'épaisseur des portions.

8. Dresser le tout harmonieusement avec l'ensemble des garnitures.