

Apéritif : Trilogi-que de fromages, chocolat, fruits et légumes



Recette proposée par Sébastien TRIHAN du Food Truck Fermier, restaurateur membre d'Etik'table



Ingrédients pour 6 personnes



Mâche, chou-fleur et navet bio de Terres de Luisandre à St Denis les Bourg



Vinaigre de Libeluile à Jayat



Pommes et Poires bio du Paradis des abeilles à Beaupont



Comté AOP de la fruitière de Drom



Miel des Ruchers du Petit Chollier à Lent



Chèvre frais de la ferme des Couderies à Viriat



Pain frais de la ferme de Quintes à Foissiat



Beurre de Bresse AOP du Coq d'Or à Foissiat

Endives, piment d'Espelette, chocolat blanc, cacao amer, vinaigre balsamique, bleu de Gex.

Barquette d'endives au navet violet, gruë de cacao, bleu de gex

1. Tailler un navet en fine julienne, mariner 1/4 avec une cuillère à café de vinaigre et une pincée de sel. Cuire les 3/4 restants avec une noix de beurre et deux cuillères à soupe de miel, une petite cuillère à café de gruë de cacao, une pincée de sel et une de piment d'Espelette. Laisser cuire 10 mn, retirer du feu, ajouter le navet au vinaigre, et laisser refroidir.

2. Préparer autant de feuilles d'endives que de convives, pour s'en servir comme une barquette. Mais l'endive a aussi son intérêt dans la recette pour apporter l'amertume nécessaire à l'équilibre.

3. Remplir chaque endive avec la préparation de navet et déposer une allumette de bleu de Gex.

Crèmeux de chèvre frais au chou-fleur, réduction de balsamique au cacao

1. Faire cuire le 1/2 chou-fleur pour en faire une purée. Bien la mixer, incorporer le chèvre frais (environ 3 crottins), assaisonner.

2. Faire réduire de moitié 1dl de vinaigre balsamique, puis ajouter une cuillère à soupe de cacao amer, bien mélanger pour lisser le sirop obtenu.

3. Dresser le crèmeux en quenelle sur un toast grillé, et mettre une goutte de réduction sur le dessus.

Salade de mâche, comté, pomme, poire, chocolat blanc

1. Faire chauffer 1dl de vinaigre, 1dl d'eau, ajouter dans le mélange 100gr de chocolat blanc faire fondre jusqu'à obtention d'un liquide lisse, assaisonner sel + piment d'Espelette.

2. Détailler la pomme et la poire en dés et les faire revenir dans du beurre avec 3-4 grains de poivre noir écrasés. Une fois cuites les débarrasser et laisser refroidir.

3. Détailler le comté (affinage à votre goût) en bâtonnets.

4. Dans un saladier, mélanger la mâche et la vinaigrette de chocolat blanc, les dés de poires et pommes, puis dresser dans une assiette, et déposer les bâtonnets ou copeaux de comté dessus.

Plus d'infos sur www.etiktable.fr