

RAGOÛT AUX PANAIIS ET BERCE DU CAUCASE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail fumé 325g



Purée d'ail noir 325g



Purée de gingembre 450g

INGRÉDIENTS

10



- 1000 g de fibre végétale
 - 500 g de champignons
 - 200 g de grains roux
 - 50 g de purée d'ail fumé Bresc
 - 50 g de purée d'ail noir Bresc
 - 50 g de beurre
 - 15 dl de bouillon de légumes
 - 8 dl de bière (Bockbier)
 - 3 dl de sauce de soja
 - sel et poivre
-
- 1500 g de panais (cuit sous-vide)
 - 10 pics à cocktail en bois
 - 3 dl d'huile d'olive
 - sel et poivre
-
- 500 g de panko (chapelure)
 - 250 g de farine
 - 5 œufs
 - 100 g de purée de gingembre Bresc
 - 125 g de sucre
 - 25 g de beurre
 - 10 pommes
 - 3 dl d'eau

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le panais, la farine et l'œuf. Enfourner 30 minutes dans un four à 100 °C. Faire fondre la moitié du beurre et ajouter la fibre et la purée d'ail fumé. Déglacer avec la bière bock, la sauce soja et le bouillon, et porter à ébullition. Ajouter les grains roux, cuire 5 minutes et saler et poivrer. Dans une poêle à part, faire fondre l'autre moitié du beurre, y faire revenir les champignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient al dente, saler et poivrer et ajouter au ragoût. Verser le ragoût dans un moule en forme de burger et le mettre 30 minutes au congélateur. Puis passer ces burgers dans la farine, l'œuf battu et les enrober de panko.

Couper les pommes en quartiers, peler et retirer le trognon. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et ne pas laisser brunir. Ajouter le gingembre et les morceaux de pomme, déglacer avec l'eau, porter à ébullition et cuire brièvement jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée mais que la pomme ait encore du croquant. Puis laisser refroidir.

Couper la purée de panais en rondelles et les enfiler en alternance sur le pic à cocktail pour créer une berce du Caucase. Faire frire 5 minutes à 180 °C. Servir avec la compote de pommes.