

Thomas Neeser

Feuilleté de boudin à la crème, écume de marrons et céleri branche à l'huile de truffe, courge muscat aigre-doux, salade rampon

Feuilleté :

- 250 g pâte feuilletée
- 200 g boudin à la crème
- 70 g brunoise de pommes Boskoop
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à s de crème liquide

Ecume de marrons :

- 100 g céleri branche
- 1 échalote
- 20 g beurre
- 100 marrons pelés
- 10 g Cognac
- 20 g Madère
- 400 g fond blanc réduit
- 50 g champignons de Paris
- 100 g crème
- Un peu huile de truffe blanche
- 30 g beurre noisette

Vinaigrette aux truffes pour la salade de rampon:

- 1 c à s huile de truffe noire
- 10g huile d'olive
- 20 g huile de pépins de courge
- 30g jus de poulet
- 20g vinaigre balsamique
- 30g fond blanc
- Sel / Poivre
- Miel
- Moutarde forte
- 3 g truffe noire d'automne hachée suée à l'huile
- 100 g rampon

Courge mariné aigre-doux

Marinade :

- 100 g vinaigre pommes
- 100 g vinaigre balsamique blanc
- 200 g eau
- 85 g sucre
- 2 clou de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 10 graines de coriandre
- 3 piments
- 2 tranches gingembre

Feuilleté :

Étaler la pâte feuilletée et couper des rectangles de 5X8 cm.

Récupérer la chair du saucisson cru et farcir la pâte. Badigeonner les bords des rectangles de pâte avec le jaune d'œuf battu avant de les plier au milieu et de les fermer. Mélanger la crème avec le jaune d'œuf restant et lustrer les feuilletés avant de les mettre au four à 200°C pendant 16 minutes. Baisser la température à 170° après 5 minutes.

Ecume de marrons :

Emincer céleri, échalote, marrons et champignons. Suer au beurre, déglacer avec Cognac et Madère et mouiller le mélange avec le fond et la crème. Laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compote, rajouter le beurre noisette. Mixer au Thermomix et passer éventuellement au chinois fine.

Mettre la préparation dans un siphon thermique et garder au chaud.

Vinaigrette aux truffes pour la salade de rampon:

Bien émulsionner les ingrédients pour la vinaigrette à l'aide d'un fouet et mariné la salade avec.

Courge mariné aigre-doux

Marinade :

Mettre les ingrédients de la marinade dans une casserolle, porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser pendant 20 minute. Ajouter les courges, porter à l'ébullition et laisser-les refroidir dans le fond.

- 2 zestes d'orange
- 2 capsules cardamone

- 30 g miel
- 400 g courge muscat coupée en tranches épaisses et taillée en demi-lune à l'aide d'un emporte-pièce

Grand Hôtel du Lac, Restaurant Les saisons, Vevey
Rue d'Italie 1 1800 Vevey