

Courge, cresson & huile de sésame

Recette: Romain MEDER [Préville]

Pour 10 personnes

Ketchup

-500g courge
-1 C à S miel
-PM clou de girofle
-PM cardamome verte
-1 gousse d'ail haché
-1 brindille fenouil sec
-1 pce jus de citron

Couper de courge en cubes, dans une cocotte ajouter le miel, le laissez caraméliser, ajouter les épices puis les courges.

Déglacer au jus de citron et laissez cuire jusqu'à ce que la courge soit fondante.

Une fois cuite la débarrasser dans un robot et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Courge

-5 quartiers (3½) courge
-3 pces gousse d'ail
-1 morceau gingembre
-2 bâtons fenouil sec
-PM huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
-PM huile de sésame TAIKOU [LÉGÈRE]
-50g fond blanc
-30g beurre

Couper les courges en jolis quartiers, les assaisonner puis les mettre en papillote avec ail, gingembre et fenouil sec puis les cuire au four à 180°C pendant 15/20 min suivant courge.

Refroidir puis les couper en tranches d'un cm d'épaisseur et les rôtir avec un mélange d'huile de sésame TAIHAKU et d'huile de sésame TAIKOU sur chaque face.



Pralin de graines

-250g graines de courge
-10g blanc d'oeuf
-7g fleur de sel
-170g pulpe courge fermentée

Mélanger les graines avec le blanc d'œuf et sel, puis étaler sur un silpat puis torréfier à 160°C pendant 20/25 min.

Puis mixer à chaud jusqu'à l'obtention d'un «praliné» onctueux.

Ajoutez la pulpe fermentée, détendre avec de l'eau si besoin et réserver.

Gelée cresson

-1 botte cresson (66g de jus)
-18g kuzu

Passez le cresson dans un extracteur.

Décanter le jus obtenu et gardez la pulpe pour lier le jus.

Cuire l'eau de cresson, ajoutez le kuzu et laissez cuire jusqu'à texture gélatineuse et étaler entre 2 feuilles de papier.

Une fois refroidi détailler en carré de 6 cm sur 6.

Jus de courge

-2kg courge
-PM huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
-100g echalotes
-1 gousse d'ail
-1pce fenouil sec
-500ml bouillon légumes
-PM beurre

Éplucher les courges, j'ai coupé en gros morceaux puis les rôtir dans une cocotte avec de l'huile de sésame TAIHAKU.

Ajouter les garnitures aromatiques, bien rôtir le tout et mouiller au bouillon de légumes.

Cuire pendant 35 min et passer le tout à l'extracteur de jus et filtrer le jus obtenu.

Gnocchi riz

-300g riz

-750g extraction courge

-PM huile de sésame ASSAKUJUNSEI [CLASSIQUE]

Mettre à tremper le riz dans le jus de courge extraité pendant 4 heures, puis le mixer jusqu'à l'obtention une crème lisse et laisser fermenter deux jours.

Les pocher dans une eau salée, les refroidir puis les mélanger au jus au moment en ajoutant bien la pulpe de cresson.

Perler ce jus d'huile de sésame ASSAKUJUNSEI.

Finition et dressage

Dans une assiette creuse, étaler du pralin de courge, ajouter les deux morceaux de courge rôtie par-dessus, saupoudrer de poivre frais, ajouter la gelée de cresson, quelques graines de courges toastées et quelques pickles de tige de courge.

Ajouter également un bouquet de cresson.

Servir le jus/gnocchi au moment.



★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.