



Mes commissions pour 6 personnes :

- 500g de topinambours
- 500g de panais
- 1/2 litre de lait
- 1 ou 2 filets de julienne
(à détailler pour obtenir 4 petits pavés par personne)
- 1 boîte de lait de coco
- 1 combawa
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 citron vert
- Aneth
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Noix de muscade

La préparation :

- La crème de panais et topinambours :
- Eplucher les panais et les topinambours.
- Couper les en morceaux dans une casserole recouvrir avec le lait.
- Laissez cuir à petit feu. (Pendant 20 minutes)
- Vérifier la cuisson.
- Mixer les panais et topinambours cuits en rajoutant le lait pour obtenir une consistance de purée.
- Rajouter une pincée de poudre de noix de muscade, 2 pincées de sel, 3 tours de moulin à poivre et une grosse cuillère d'huile d'olive.
- Vérifier l'assaisonnement.

La préparation des filets de julienne:

- Détailler les filets de julienne pour obtenir 24 morceaux.
- Verser le lait de coco dans une casserole y plonger les filets de julienne.
- Râper le zeste du combawa.
- Râper un morceau de gingembre.
- Laissez cuir à petit feu. (Durant 10 minutes)
- A la fin de la cuisson ajouter le citron vert pressé, 2 pincées de sel, poivre et l'aneth finement émincée.
- Rectifier l'assaisonnement selon votre goût.
- Au fond d'un assiette creuse verser la crème de panais et topinambours pour former un tapis.
- Poser dessus les filets de julienne ainsi que la sauce au lait de coco terminer avec un filet d'huile d'olive