

Ratatouille déstructurée



Ingrédients pour 4 personnes :

Chips d'aubergine :

- 1 aubergine
- sel en quantité suffisante

Tomates confites :

- 4 tomates moyennes
- 4 morceaux de sucre
- 2 citrons non traités

Courgettes au Wok :

- 2 courgettes moyennes (un peu moins large que les tomates)
- thym, sel et poivre

Petits dés de gelée poivron-tomate :

- 1 poivron jaune
- 2 à 3 tomates
- 2g Agar agar (2X 1g)

Coulis de poivron et de courgette :

- 1 poivron jaune
- 1 petite courgette (petite, pour la concentration en goût)
- huile d'olive

écume d'ail nouveau :

- 4 à 5 gousses d'ail nouveau
- 250 ml de lait
- 250 ml d'eau
- 1 c à c de lécithine de soja

Réalisation :

Chips d'aubergine :

1. Tailler l'aubergine dans sa longueur, à la mandoline (1 à 2 mn d'épaisseur).
2. Disposer les tranches entre 2 feuilles de cuisson sur une plaque courbée, après les avoir légèrement salées. Pour la plaque, j'ai utilisé le couvercle d'une boîte métallique que j'ai découpé et mis en forme.
3. Mettre au four à 140°, jusqu'à coloration et séchage des feuilles d'aubergines. Surveiller, puis réserver dans une boîte hermétique.

Tomates confites :

1. Frotter le sucre sur la peau des citrons préalablement lavés et séchés.
2. Enlever les pédoncules et émonder les tomates.
3. Disposer les tomates (la place du pédoncule vers le bas) sur un plat, et napper les avec le sucre citronné, et un peu de thym.
4. Les mettre au four à 100° pendant 3 à 4 h. Laisser les confire et réserver au chaud.

Petits dés de gelée poivron-tomate :

1. Emonder et épépiner les tomates, puis les faire réduire un peu.
2. Mixer les en purée et ajouter un peu d'huile d'olive afin d'obtenir un coulis onctueux. Puis chauffer ce dernier avec 1 g d'agar agar, jusqu'à ébullition (1 à 2 min). Bien mélanger.
3. Mettre le coulis dans un moule sur une épaisseur de 3 à 5 mm. Réserver et laisser gélifier.
4. Idem pour le poivron sans la réduction
5. Découper les gelées en petit dés. Réserver à température ambiante.

Coulis de poivron jaune et de courgette :

1. Eplucher et épépiner le poivron. Astuce : passer le poivron au grill (240°) pendant quelques minutes. Une fois grillé sur toutes les faces, le refroidir dans un papier alu. (la peau se détache plus facilement)
2. Mixer le en purée et ajouter un peu d'huile d'olive afin d'obtenir un coulis onctueux.
3. Faire revenir la courgette, puis la mixer.
4. La détendre avec un peu d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un coulis.
5. Réserver au chaud

Courgettes au Wok :

1. Couper les courgettes en tronçons de 2 à 2.5 cm
2. Les faire revenir dans un wok avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre et du thym. Ne pas trop les colorer. Réserver au chaud.

écume d'ail nouveau :

1. Chauffer le lait avec les gousses d'ail épluchées, dégermées et blanchies. Faire bouillir doucement quelques minutes. Puis hors du feu, laisser infuser 1 heure.
2. Filtrer et ajouter 250 ml d'eau avec 1 cuillère à café de lécithine de soja.
3. Au dernier moment, mixer le tout dans un grand récipient, profond et incliner le à 45°.

Dressage de l'assiette :

1. Poser une tomate confite sur un cylindre de courgette.
2. Y poser 2 feuilles d'aubergines.
3. Disposer dans un petit cercle (légèrement huilé), les petit dés de gelées. Puis l'enlever délicatement.
4. Faire l'écume et la déposer sur le cylindre de gelée.
5. Faire 2 traits de coulis.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

