

Vichyssoise de pommes de terre rattes en chaud-froid à l'osciètre

Vichyssoise

Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le poireau et la pomme de terre, assaisonner. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, cuire 2 minutes environ, crémier, laisser frémir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Mixer la vichyssoise, passer au chinois.
Ajouter la gélatine à chaud.

Montage et finitions

Disposer le poireau taillé en paysanne dans le fond des bols (ou des assiettes creuses). Répartir la vichyssoise par-dessus et laisser prendre au frigo.

Quand la vichyssoise est bien prise, répartir les fines rondelles de rattes sur tout le pourtour des bols, les assaisonner de fleur de sel, mignonnette de poivre et d'un trait d'huile de noisette.

Décorer enfin le pourtour avec quelques pluches de cerfeuil et d'aneth, éventuellement des fleurs de bourrache. Répartir enfin le caviar osciètre au centre des bols, en une fine couche. Servir avec des flûtes croustillantes à la farine de seigle (voir chapitre pain).

Ingrédients pour 4 personnes

Vichyssoise

150 g pommes de terre rattes coupées en paysanne (en deux, puis émincées)
230 g blanc de poireau en paysanne
40 g oignon émincé
2 dl bouillon légumes (voir bases)
2 dl crème liquide
50 g beurre
sel, poivre blanc
3 g gélatine (trempée au préalable)

Finitions

60 g blanc poireau en paysanne, cuit à l'anglaise
200 g pommes de terre rattes cuites à l'eau, épluchées et découpées en très fines rondelles
fleur de sel, poivre mignonnette
huile de noisette
pluches d'aneth et de cerfeuil
60 g caviar osciètre
fleurs de bourrache

