



Bouillon d'Hiver, chou, carottes, pomme de terre et châtaignes

Une recette de Simon Horwitz, chef du Restaurant Elmer à Paris

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 chou frisé vert
- 500 g de carottes
- 2 grosses de pommes de terre
- 100 g de châtaignes cuites
- 1 botte de cerfeuil
- 1 citron jaune
- Sel / poivre
- 10 cl d'huile d'olive

Pour le bouillon

- 1 carcasse de canard (à demander à votre boucher)
- Les parures des légumes
- 1 branche de thym frais

- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 2 baies de genièvre
- 1 étoile de badiane

1. Laver soigneusement les légumes. Les éplucher (garder les épluchures pour le bouillon). Effeuillez la botte de cerfeuil, conservez les tiges de côté (pour le bouillon).
2. Retirez les premières feuilles du chou (pour le bouillon), émincez le cœur très fin puis mettez à tomber tout doucement dans une casserole avec 1 cuillère d'huile d'olive.
3. Tailler les carottes et les pommes de terre en jolis petits dés réguliers. Ils seront cuits ultérieurement dans un peu de bouillon quand celui-ci sera terminé.
4. Réaliser le bouillon, en mettant dans une casserole la carcasse de canard, ajouter de l'eau à hauteur, ainsi que toutes les épluchures/ parures de vos légumes + l'oignon piqué et les épices / aromates.
5. Cuire 2h30 à feu tout doux.
6. Passer le bouillon ainsi obtenu à l'étamine, goûter, réduire pour corsifier le goût si nécessaire. Infuser 10 minutes avec les tiges de cerfeuil et 2 rondelles de citron.
7. Le bouillon terminé, pocher vos légumes (carottes – pomme de terre – châtaignes préalablement cuites) pendant 5 petites minutes (le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes).
8. Il ne vous reste plus qu'à dresser, le chou tombé en base d'assiette, puis vos petits légumes harmonieusement, quelques pluches de cerfeuil.
9. Verser le bouillon devant vos amis et régalez vous !
10. Vous pouvez évidemment réaliser ce type de recette avec d'autres légumes !