



Le chou-fleur maraîcher cuit dans une eau fumée, St-Jacques juste tiédies et grains de caviar

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de chou-fleur blanc
- 40 g de chou-fleur jaune
- 40 g de chou-fleur violet
- 40 g de chou-fleur vert
- 40 g chou-fleur blanc
- 1 L d'eau
- 15 g de sel fumé
- 30 g de Crème fraîche
- 6 noix de St-Jacques
- ½ citron jaune
- 40 g de caviar

1. Éplucher le chou-fleur blanc, le couper en gros morceaux, le disposer dans une casserole. Verser l'eau jusqu'à hauteur du chou, assaisonner avec le sel fumé puis cuire à frémissement environ 15 mn.
2. Égoutter puis mixer cette préparation avec un peu de crème afin d'obtenir une purée très fine.
3. Éplucher, tailler en petit morceaux les choux fleurs de couleurs, les cuire dans une eau assaisonnée de sel fumé également, les garder légèrement croquant.

4. Couper en fines lamelles les noix de St Jacques, assaisonner de sel et de poivre, disposer sur une assiette creuse, verser dessus la purée, ensuite les choux fleurs de couleurs chauds, un zeste de citron jaune et quelques grains de caviar au dernier moment.

Cette recette se déguste en entrée dans le menu Réveillon Etoilé Vittel® 2019, accompagné de la bouteille édition limitée, exceptionnellement proposé à la carte du restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères à Reims, du 4 au 21 décembre, au prix de 185 € par convive.

© Anne-Emmanuelle Thion pour Vittel