



Dinde rôtie, marbré de choux Carottes et jus réduit à la truffe

1. Les Choux

- 200g Choux Fleur cuit
- 200g Chou rouge cuit
- Lait
- Sel et poivre
- 25gr Easy-Base+

Éplucher et couper le chou-fleur, puis le mettre à cuire dans le lait pendant environ 20mn. Éplucher et couper le chou rouge et le mettre à cuire dans de l'eau pendant aussi 20mn.

Une fois cuit, mettre le chou dans le robot chauffant, assaisonner, mettre le Easy-Base+. Faites de même avec le chou rouge, puis mettre à chauffer jusque 98°C. Une fois mixée et chaude, vérifier vos préparations en faisant le test de la cuillère.

Réserver une petite quantité de chou rouge pour la purée bicolore.

Faire le test de la cuillère pour le chou-fleur. Verser les 2 préparations encore chaudes en même temps dans votre récipient afin de les mélanger. Puis, avec le manche d'une cuillère ou autre, faire des 8 dans la préparation pour réaliser votre marbré. Refroidir jusque 4-5°C.

2. La purée bicolore

- 200g de carottes
- 100g de lait
- 50 gr d'huile d'olive
- Purée chou rouge
- 1 jus de citron pour modifier la couleur de votre purée du bleu au rose
- 200g de purée de chou rouge
- Sel et poivre

Éplucher les carottes, puis les couper et les faire cuire dans de l'eau. Une fois cuites, assaisonner-les et verser l'huile.

Mettre le jus de citron dans la purée de chou rouge, afin de lui donner une jolie couleur violet clair. Mixer les carottes en ajoutant le lait peu à peu afin d'obtenir une bonne texture. Réserver.

3. La Dinde aux Olives

- 150g de dinde cuite
- 150g de lait
- 20g d'olives en texture modifiée
- 25g de Easy-Base+
- Sel et poivre

Mettre la dinde, le lait et le Easy-Base+ dans votre mixeur chauffant. Assaisonner. Mixer le tout à 98°C. Pendant ce temps, vous pouvez étaler un peu de votre jus truffé au fond des moules, afin de donner une jolie coloration à la dinde. Une fois prête, vérifier votre préparation avec le test de la cuillère. Puis verser doucement la préparation dans vos moules. Mettre les inclusions d'olives en texture modifiée dans les cuisses de dinde encore chaudes. Refroidir jusque 4-5°C.

4. Le Dressage

Une fois tous vos éléments prêts, déposer une bonne cuillère de purée de carottes sur votre assiette. Déposer une petite cuillère de purée de chou rouge au milieu de la carotte et étaler les 2 avec une spatule ou une cuillère. Démouler le marbré et couper le à votre guise. Déposer le marbré sur votre purée bicolore. Puis les cuisses de dinde. Ajouter le jus truffé.

Réchauffer votre assiette filmée à 85°C au four.
Servez. Bon appétit !

