

Berner platte Revisité

Pour 5 personnes

Langue de bœuf huitre

- 1 langue de bœuf fumée
- 16 Huitre Numéro 2
- 500 grammes de chou Kale (rouge et vert)
- 500 grammes de pains de mie à l'encre de seiche (ou normal)
- 5 cornichons
- 20 tranches de navets pickled
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 barquette de fleur de bourrache

Haricots verts, chou de Bruxelles farcis

- 1 kilo d'haricots verts
- 1 kilo de gros choux de Bruxelles
- 2 Oignons jaunes
- 500 gr. de lard salé
- 1 pot de mascarpone
- 1 kilo de purée de pommes de terre
- 5 dl de crème entière
- 1 siphon Kisag
- 1 barquette de pousses de moutarde

Préparation de la 1^{ère} assiette

Commencer par ouvrir vos huitre à l'aide d'un couteau à écailler. Si vous avez un pacojet, mettre le tout dans un bol à paco et réserver au congélateur. Si vous n'avez pas de pacojet, mettre les huitres avec leur eau dans un mixeur et mixer avec 2 blancs d'œufs. Ensuite, mettre la préparation dans votre sorbetière pendant environ 1 heure.

Prendre les feuilles de chou Kale et les rincer à l'eau fraîche. Bien les sécher puis enlever la tige à l'aide d'un petit couteau en longeant la feuille. Une fois les feuilles détachées, mettre le tout dans un bol avec de l'huile d'olive et une pincée de sel et piment d'Espelette, puis mélanger le tout. Disposer les feuilles sur un papier de cuisson puis enfourner à 110 degrés (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes. Vérifier si les feuilles sont bien croustillantes avant de les sortir, puis réserver le tout dans un endroit sec avant de servir.

Ensuite, prendre le pain à l'encre de seiche (laissé au congélateur au préalable) Puis le couper

à la trancheuse à jambon. Les tranches doivent être très fines. A l'aide d'un emporte pièce d'environ 6 centimètres de diamètre, détailler des cercles et mettre à cuire entre 2 plaques de cuisson avec 2 feuilles de papier sulfurisé à 180 pendant 6 minutes.

Couper la langue de bœuf en petit cube de 3 mm d'arête et juste avant de dresser, assaisonner avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les cornichons et les navets pickles en brunoise, 2 tours de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel.

A l'aide du même emporte pièce que vous avez utilisé pour le pain à l'encre de seiche, dresser 2 grosses cuillères à soupe de langue de bœuf assaisonnée au centre de l'assiette. Ajouter le toast de pain à l'encre de seiche sur le dessus, puis les chips de chou kale. Au dernier moment, pacosser le sorbet huitre avec un blanc d'œuf frais, ou récupérer la préparation de votre sorbetière et déposer une quenelle sur le dessus. Terminer avec quelques fleurs de bourrache.

Préparation de la 2eme assiette

Commencer par couper le talon des choux de Bruxelles, puis les vider avec une cuillère à pomme parisienne (ou à bille de melon). Pour cela, il vous faut choisir les plus gros choux possibles. Mettre une casserole sur le feu avec de l'eau chaude (eau minérale gazeuse pour garder le vert) puis mettre les plus petits, coupés en morceaux, à blanchir pendant environ 3 minutes.

Dans une poêle avec un peu d'huile, mettre le lard à rôtir jusqu'à qu'il soit bien coloré. Puis, ciseler vos deux oignons finement et mettre à suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, une noisette de beurre et 2 pincées de sucre.

Récupérer les choux tout en gardant l'eau bouillante. Sécher le lard, puis les hacher finement avec les choux blanchis. Mélanger les oignons, le lard et les choux dans un bol et ajouter une grosse cuillère de mascarpone. Rectifier l'assaisonnement avec poivre et sel fin, puis mettre le mélange dans une poche à pâtisserie.

Blanchir dans la même eau les choux vidés pendant 2-3 minutes puis les mettre à égoutter sur un papier absorbant. Une fois refroidis et secs, farcir les choux avec la préparation aux oignons et lard et disposer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Réserver sur le côté.

Dans une casserole, mettre à chauffer la purée de pommes de terre, puis délayer avec la crème jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée et épaisse. Mettre le tout dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz, puis réserver dans une casserole d'eau chaude mais pas bouillante.

Enfourner les choux dans un four préchauffé à 180 degrés. Prendre maintenant les haricots verts puis les couper en tronçons de 1.5 centimètre de longueur. Ciseler deux échalotes finement et garder sur le côté. Mettre une poêle à chauffer avec de l'huile d'olive et commencer la cuisson à feu vif en remuant constamment. Après trois minutes, assaisonner avec du sel fin puis ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Gouter pour vérifier la

cuisson, la texture doit être « al dente »

Disposer les haricots verts dans un plat de présentation, répartir les choux farcis tout autour, terminer le dressage avec plusieurs points de mousseline de pommes de terre émulsionnée puis quelques pousses de moutarde.