



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Dirk Jan Decock

Recette

Jeunes oignons avec hamsa, épinards de Nouvelle-Zélande et chénopode bon-Henri



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g de chénopode bon-Henri fraîchement cueilli
- 150 g d'épinards de Nouvelle-Zélande
- 12 jeunes oignons
- 50 g beurre
- Poivre, sel, noix de muscade
- Sucre cristallisé

Pour le fond de légumes :

- 2 oignons blancs d'Espagne
- 3 oignons rosés de Roscoff
- 2 carottes
- 2 poireaux
- ½ céleri rave
- 1 céleri vert
- ½ chou blanc
- Laurier, romarin, thym
- Eau

Pour le jus :

- 1 oignon
- Beurre de cacao
- 1,5 l de fond de légume
- 150 g de blanc d'œuf battu en neige
- 1 g de poivre de timut
- Poivre noir, sel

Pour le hamsa:

- 100 g de semoule hamsa
- 200 g de fond de légumes
- Une noix de beurre
- Poivre, sel

Pour la garniture :

- Fleur d'ail d'Afrique du Sud



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

- Fleur de pourpier
- Fleur de capucine

Préparation

Pour le fond de légumes :

Laver les oignons, les carottes non pelées, les poireaux, le céleri rave, le céleri vert et le chou blanc et les émincer finement. Les incorporer en proportions égales. Ajouter le laurier, le thym et le romarin. Pour l'instant pas de sel. Mettre sous eau et laisser tirer pendant six heures à feu doux, laisser refroidir et faire reposer une nuit au frigo. Passer ensuite au chinois fin.

Pour le jus :

Couper les oignons en fines lamelles et les faire revenir dans le beurre de cacao à haute température. Laisser prendre couleur et mouiller avec le fond de légumes. Laisser mijoter à feu très doux pendant quatre heures et puis faire refroidir. Mettre l'ensemble du jus avec les oignons en poche sous vide et laisser reposer trois jours.

Passer cette base au chinois fin et porter à une température proche de l'ébullition sans bouillir. Mélanger du blanc d'œuf battu au jus. Clarifier le liquide à température douce et passer à l'étamine. Laisser réduire jusqu'à obtenir une belle concentration et assaisonner de poivre de timut, de poivre et de sel.

Sauter le chénopode bon-Henri et les épinards de Nouvelle-Zélande dans du beurre et assaisonner de poivre, sel et noix de muscade. Sauter les jeunes oignons au beurre, ajouter une pincée de sucre et laisser caraméliser. Ajouter poivre et sel.

Disposer le hamsa, le chénopode bon-Henri et les jeunes oignons sur une assiette. Arroser de jus. Terminer avec les fleurs d'ail d'Afrique du Sud, les fleurs de pourpier et les fleurs de capucine. .