



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Dirk Jan Decock

Recette

Tomate, chou-rave et géranium citronnelle



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le chou-rave :

- 2 petits choux-raves violets
- 2 citrons verts
- Sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de graines de moutarde
- 20 cl de vin de riz
- 10 cl de shiro shoyu (sauce soja blanche)
- 1 l de fond de légumes
- Eau
- Beurre froid

Pour la tomate :

- 2 tomates russe (noires)
- 2 tomates ananas
- 1 tomate zébra verte
- Poivre et sel
- 50 cl de jus de pomme pur (sans sucre ajouté)
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 20 cl d'huile d'olive

Pour la finition :

- Petits oignons rouges marinés aigre-doux
- Géranium citronnelle

Préparation

Le chou-rave :

Découper le chou-rave en fines lamelles. Râper le zeste du citron vert sur lui. Arroser ensuite le chou-rave avec le jus du citron vert. Assaisonner de sel et de sucre. Recouvrir de film et laisser reposer quatre heures.

Les tomates :

Découper les tomates en morceaux, éliminer les pépins et la peau. Assaisonner



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

de poivre et de sel. Faire réduire le jus de pomme de moitié, laisser refroidir et ajouter le vinaigre de cidre et l'huile d'olive. Verser cette vinaigrette sur les tomates et laisser reposer. Couper les parties juste avant le service en morceaux.

Découper les petits oignons en anneaux.

Dresser la tomate sur l'assiette ensemble avec le chou-rave. Terminer avec les anneaux d'oignons et les feuilles de géranium citronnelle.