

Jardinière de saison

Pour 4 personnes

300 à 400g de légumes de saison variés préparés (radis, panais, carottes de diverses couleurs, betterave, navet, rave, etc...)

Beurre

Crème

Sel, poivre

Jeunes pousses, herbes aromatiques ou fleurs comestibles

Préparer une purée d'un légume. Il faut jouer avec les contrastes.

Purée de légumes : cuisson vapeur ou à l'eau, mixer avec un peu de crème et d'assaisonnement, réserver.

Taille les autres légumes : Calibrer vos légumes en choisissant des formes différentes pour chaque sorte (bâtonnet, rondelle, légume entier (radis ou mini légumes), cubes, triangle, etc.) Ne pas hésiter à laisser les fanes (tige ou feuille) de certains légumes. Elles sont comestibles et goûteuse ! Cuisson vapeur ou à l'eau, égoutter et passer au beurre.

Dressage : Mettre une cuillère de purée dans le fond de l'assiette et tirer pour faire une « goutte ». Assembler les autres légumes autour et sur cette purée « comme un jardin ». Décorer avec des pousses ou grandes pluches d'herbes et / ou des fleurs

