

BUTTERNUT CONFIT AU CAFÉ, EAU DE COURGE PARFUMÉE À L'ORANGE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Purée de courge
250 g de courge
20 g de beurre

Royale de courge
100 g de purée de courge
20 g d'oeufs
10 g de jaunes d'œufs
10 g de crème

Butternut confit
2 kg de courge butternut nette
500 g d'huile de pépins de raisin
50 de café en grains
Sel

Marinade d'agrumes
100 g de jus d'orange
1 mandarine tangelo
1 kaki
¼ de pomélo thaï
¼ de citron caviar
20 g de salicornes
¼ de botte de ciboulette
10 g d'huile de bergamote

Dressage
20 g de gaines de courge

Finition
1 botte de ciboulette
3 citrons verts
10 grains de café
2 barquettes de fleurs de souci
2 barquettes d'Amarante Cress
2 barquettes de Melissa Cress
100 g de graines de courge
100 g de panko
10 g de charbon végétal
25 cl de vinaigrette à l'huile d'olive et au citron
100 g de mimolette

PRÉPARATION

Purée de courge
Tailler la courge en dés, puis la rôtir au beurre noisette. La laisser compoter doucement au four, à couvert. En fin de cuisson, la passer plusieurs fois au tamis afin d'obtenir une fine purée.

Royale de courge
Ingrédients
Purée de courge : 100 g
Œufs : 20 g
Jaunes d'œufs : 10 g
Crème : 10 g
Mélanger tous les ingrédients.
Mouler 30 g de préparation dans chaque assiette creuse, puis cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes à 85 °C.

Butternut confit
Ingrédients
Courge butternut nette : 2 kg
Huile de pépins de raisin : 500 g
Café en grains : 50 g
Sel
Faire infuser le café avec l'huile de pépins de raisin pendant 6 heures à 68 °C, puis filtrer.
Éplucher les courges et les tailler en tubes de 1 cm de diamètre et de 8 cm de longueur. Les assaisonner de sel et les laisser macérer pendant 20 minutes, puis les plonger dans l'huile de pépins de raisin infusée.
Cuire à 85 °C pendant 15 à 20 minutes, selon la qualité de la courge.

Marinade d'agrumes
Éplucher et tailler tous les agrumes, puis les mélanger avec le jus d'orange et l'huile de bergamote. Tailler le kaki en cubes. Ciseler les herbes et les ajouter à la préparation précédente.

Dressage
Verser la marinade d'agrumes sur la royale de courge, puis disposer les tubes de butternut confit. Torréfier les graines de courge et les disposer harmonieusement.

Finition
Cuire le panko avec le charbon végétal. Verser une cuillère de purée au fond du bol. Disposer dessus les courges confites, préalablement brûlées à la flamme. Ajouter une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron confit, puis quelques zestes de citron vert et la ciboulette ciselée. Verser le siphon d'eau de courge, râper quelques grains de café, puis ajouter les herbes et les fleurs. Parsemer de panko et de graines de courge torréfiées. Râper la mimolette au dernier moment.

ACCORD METS ET VIN



Champagne Vignon Père & Fils « Les Espérances » 2022
Son univers doux et délicatement parfumé de fruits automnaux est ton sur ton avec la courge et son fruité réconfortant. Le pollen et la floralité du vin font écho aux fleurs de souci. Le plat propose des éléments torréfiés qui vont de pair avec les fines notes toastées du vin, les amandes grillées et sa retenue réductive de jeunesse. L'alliance joue également sur les textures. Le palais net, tout en fuselage, apporte une ligne de droiture à ce plat baroque, tandis que sa bulle saline dynamise les textures caressantes. Le panko et le râpé de café évoquent le caractère poudré du vin, son fond biscuité et savoureux, tandis que l'éclat de fruit final, la gourmandise de pêche et d'orange douce en rétro-olfaction apportent le lien avec la marinade.
Le vin navigue sans fausse note entre royale et chair de courge, douceur du fruit et amers du toast ou de l'orange. Un plat en miroir, si nous osons le dire.

www.champagne-vignon.com