

Recette de printemps :

Cuvée du Lion 2015 &
Boeuf de La Crau - Huile de Sapin - Vinaigre de cassis - Truffe

1ère assiette :

Filet de bœuf de La Crau
Huile de Sapin
Vinaigre de cassis
Riz soufflé de Camargue
Truffe

- Mariner des tranches fines de filet de bœuf crue dans le vinaigre de cassis et l'huile de sapin.
- Dresser dans une assiette, disposer quelques lamelles de truffe et le riz soufflé.

2ème assiette :

1 brocoli
200g de cream cheese (©Philadelphia)
Truffe

- Blanchir les sommités de brocoli et mixer avec le cream cheese.
- Trubiner à la sorbetière.
- Mélanger la truffe coupée en cubes et la moelle du brocoli.

3ème assiette :

Bouillon de pot au feu
Sapin
Pâte à raviole
Kimchi
Queue de bœuf

- Infuser bouillon de pot au feu avec du sapin préalablement blanchi (pour enlever l'amertume).
- Réaliser des agnolotti avec la pâte à raviole, la queue de bœuf et le kimchi.
- Dresser dans un bol avec noisettes torréfiées.

