

LE CROUSTILLANT DE TOURTEAU,
VINAIGRETTE D'AVOCAT ET CITRONS CONFITS

INGRÉDIENTS (4PER) :

Zestes de citrons confits :

- 1 citron non-traité
- 6 carrés de sucre

Pommes de terre :

- 2 grosses pommes de terre Agria
- 3dl d'huile d'olive
- 1 anis étoilé
- 1 rondelle de citron
- 1 brindille de thym, 1 gousse d'ail

Croustillants de feuilles de brick :

- 2 Feuilles de brick
- Huile d'olive
- Aneth

Avocats :

- Pour la Sauce:
 - 1 avocat bien mûr
 - 2dl de bouillon de légumes
 - 1 jus de citron
 - Sel, Tabasco
- Avocats en vinaigrette :
 - 1 avocat
 - Zestes de citrons confits (ci-dessus)
 - 2 feuilles de basilic ciselé
 - Sel, piment d'Espelette
 - Huile d'olive, jus de citron

Tourteau :

- 350g de chair de tourteau cuite
- 50g de mayonnaise
- Vinaigre de Xérès
- 1 Citron vert
- Sel, poivre

Finitions :

- 2 radis
- Pousses de salades
- Zestes de citrons confits

PRÉPARATION :

Zestes de citrons confits :

Prélever le zeste du citron et le tailler en fine julienne (lanières), puis le blanchir deux fois. Réunir dans une casserole le jus du citron lez zestes blanchis et les carrés de sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes environ. (*Vous pouvez conserver ces zestes dans un bocal au frigo pendant plusieurs semaines.*)

Pommes de terre :

Éplucher les pommes de terre. Tailler 4 rectangles de 4cm sur 10cm et 5mm d'épaisseur. Les déposer dans une casserole, recouvrir d'huile d'olive et ajouter les éléments restant. Cuire à feu très doux pendant 15 à 20 minutes. Lorsque les pommes de terre sont fondantes, égoutter sur un papier absorbant et réserver. (*La pomme de terre ainsi confite peut être servie froide, ou à température ambiante.*)

Croustillants de feuilles de brick :

Découper 4 carrés de 10cm par 10 dans les feuilles de brick, puis les badigeonner d'huile d'olive. Enrouler autour d'un tube métallique de 2cm de diamètre. Cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 180C°. Laisser refroidir et démoluer. (*C'est très délicat à démoluer sans casser! Prévoyez quelques tubes de plus...*)

Les avocats :

La Sauce: Mixer la chair d'avocat avec le bouillon de légumes et le jus de citron, assaisonner et monter à l'huile d'olive. (*Ajouter le bouillon de légumes progressivement pour pouvoir contrôler la consistance.*)

Avocats en vinaigrette : Tailler l'avocat en petits dés. Réunir dans un saladier, assaisonner avec des zestes de citrons confits hachés, le basilic, un filet d'huile d'olive et de jus de citron, du sel et du piment d'Espelette.

Tourteau :

Mélanger le tourteau avec la mayonnaise et une goutte de vinaigre de Xérès, assaisonner et râper un zeste de citron vert.

FINITIONS ET MONTAGE :

Dans un emporte-pièce rectangle, mettre une tranche de pommes de terre au fond, recouvrir d'une fine couche d'avocats en vinaigrette, puis d'une autre couche de tourteau assaisonné.

(On peut préparer tout cela à l'avance et le conserver au frigo.)

Au moment de passer à table, démoluer au centre de chaque assiette. Garnir les tubes de feuilles de brick avec le restant de chair de Tourteau. Et les disposer sur chaque montage.

Parsemer de petites pousses de salades, de rouelles de radis et de julienne de citron confit. Garnir l'assiette de deux gouttes de sauce à l'avocat. Servir le restant en saucière.