

D.A.T

Entremets poireau hareng

Pressé de poireau en conserve, hareng et lait de coco servi avec une crème prise au lait de coco accompagnée d'une crème montée infusée au hareng.



Le produit marqueur :

Le poireau

Plante cultivée (liliacée), consommée comme légume, constituée de feuilles engainantes, formant à leur base un cylindre dont la partie enterrée, blanche et tendre, est la plus appréciée.



Les produits annexes :

Le lait de coco (consERVE)

Fruit du cocotier, plus souvent appelé noix de coco, parfois grosse comme une tête humaine, contenant un endocarpe ligneux difficile à casser et qui enveloppe l'amande. (Celle-ci fournit une pulpe blanche et sucrée.)



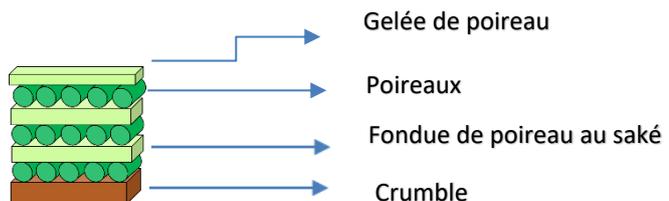
Boisson rafraîchissante faite de bois de réglisse macéré dans de l'eau, et de citron.

Le hareng fumé (fumage)

Poisson (clupéidé) marin effectuant des migrations de ponte et d'alimentation en bancs énormes.



Montage :



La réalisation du plat se compose de deux produits marqueurs issus de la conserve.
L'objectif est d'utiliser le poireau principalement et ajoutant une saveur complémentaire avec le hareng.

Les techniques :

Photos :

1°/ Réaliser le crumble.

Rassembler l'ensemble des ingrédients.

Confectionner la pâte à crumble.

Plaquer et marquer en cuisson.

Emietter le crumble.



2°/ Réaliser la garniture à base de poireaux.

Blanchir les poireaux (pour enlever le goût de la conserve)

Tailler les poireaux et presser pour enlever l'excédent d'eau.

Réaliser l'eau de poireaux gélifiée en ajoutant les œufs de hareng.

Confectionner la fondue de poireaux liée au lait de coco et parfumé saké.

Réaliser le montage suivant le croquis ci-dessus à l'aide d'un emporte-pièce.

Réserver au frais.



3°/ Réaliser la crème montée au hareng.

Tailler les harengs en dés.

Infuser le hareng dans la crème froide.

Réserver au frais (Minimum 1 heure).



4°/ Réaliser un élément de décor complémentaire.

Tuile de pain

Opaline

Emincé de poireau frit

Vinaigrette

