



- LA RECETTE DE FRANCK GIOVANNINI -



PARMENTIER DE POIREAUX ASSAISONNÉ À LA FÈRA FUMÉE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Parmentier de poireaux

- 50 g d'oignon émincé
- 2 poireaux (400 g)
- 200 g de pomme de terre
- 1 l de bouillon de légumes
- 300 g de crème

Garniture

- 12 mini-poireaux
- 12 pommes de terre grenaille
- 2 filets de féra fumés (qu'on peut remplacer par du jambon ou du lard)
- 4 petites baguettes individuelles

Finition

- 40 g de beurre salé
- Pousses de saison

Assaisonnement

- Sel, poivre, fleur de sel, mignonnette de poivre et huile d'olive

Parmentier de poireaux

Laver et émincer les poireaux.

Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en petits dés.

Dans une casserole, faire suer l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter les poireaux et faire suer à nouveau.

Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter les pommes de terre et cuire environ 20 minutes.

Ajouter la crème, cuire encore 5 minutes et mixer. Passer au chinois.

Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Garniture

Cuire 10 mini-poireaux dans de l'eau bouillante salée, les rafraîchir dans de l'eau glacée, puis les couper en biseaux.

Émincer finement les deux mini-poireaux restants et les réserver crus.

Cuire les pommes de terre grenaille en robe des champs, en couper ensuite la moitié en petits dés et l'autre moitié en rondelles.

Trancher les baguettes en deux puis les toaster.

Lever la peau des filets de féra et couper le poisson en petits dés.

Finition

Tartiner les baguettes avec un peu de beurre salé, ajouter quelques dés de féra et décorer avec les poireaux crus émincés et quelques pousses de saison.

Assaisonner avec une peu de mignonnettes de poivre.

Dressage

Répartir harmonieusement les biseaux de mini-poireaux, les pommes de terre et le reste de dés de féra dans quatre bols.

Chauffer au four environ 3 minutes à 210 °C.

Verser le parmentier de poireau bien chaud dans chaque bol, déposer dessus une baguette, ou les servir à part.

