



Feuille à feuille d'encornets et de chou, raifort

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 gros encornets
- 1 petit chou blanc
- 10 cm de racine de raifort
- 25 cl de lait
- Un sachet d'encre de seiche
- 15 cl d'huile d'olive
- 25 cl de vinaigre de riz sucré
- 1 citron bio
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette

Préparation

1. Fendez les encornets en deux. Superposez-les et emballez-les dans du film alimentaire. Placez-les au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs.
2. Nettoyez le chou et prélevez 10 feuilles. Déposez-les dans une grande poêle à froid ;
3. Mélangez le vinaigre de riz et l'huile d'olive et versez le mélange sur le chou. Faites cuire à couvert sur feu moyen. Le chou ne doit pas colorer mais doit être tendre. Une fois le chou cuit, laissez-le refroidir ;

4. Versez le lait dans un poêlon et jetez-y le raifort coupé en morceaux (gardez-en un peu pour le râper sur les encornets). Salez. Faites cuire à feu moyen façon purée;
5. Sortez les encornets du congélateur, déballez-les et taillez-les en fines tranches façon carpaccio. Déposez-les sur assiette. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, d'un peu de zeste de citron et assaisonnez d'une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette. A l'aide d'un pinceau, étalez l'huile. Rectifiez l'assaisonnement avec un peu de fleur de sel et du poivre et un peu de raifort râpé. Réservez ;
6. Ajoutez l'encre de seiche à la préparation au raifort. Laissez cuire quelques minutes et passez au chinois pour ne garder que le raifort. Mixez-le pour obtenir une pâte et mettez-la dans une poche à douille ;
7. Enlevez la veine centrale des feuilles de chou et coupez-les en lamelles. Assaisonnez-les de sel et roulez les lamelles que vous coupez ensuite en deux. Disposez-en 6 sur les encornets.
8. Déposez quelques pointes de pâte de raifort sur les encornets, quelques gouttes de jus de citron sur un côté de l'assiette et terminer par un trait d'huile d'olive sur et autour des encornets.

Bon appétit

