



Les jardins de Liernu : légumes de saison et huile du temps

Légumes fermentés :

- Fenouil fermenté
- Kimchi (préparation Coréenne à base de légumes fermentés au piment)
- Radis fermentés
- Poire fermentée
- Daikon (radis blanc)

Légumes frais :

- Brocoletti ou chou de cima
- Radis
- Navet
- Feuilles de choux
- Betterave Chioggia (déshydratée et fraîche)

Pousses et herbes :

- Cardamine des prés
- Lierre terrestre
- Feuilles de ficaire
- Gesse
- Poirée rouge
- Chips de panais

Jus lacté :

- 200 gr de jus de cornichons/petits-oignons ou jus de conservation de légumes en pickles
- 75 gr de beurre
- sel fin

- citron

Huile de livèche :

- 300 gr d'huile de pépin de raisin
- 150 gr de livèche (cèleri de montage)

Préparation

Pour réaliser le mélange « Légumes fermentés » : mélanger du fenouil fermenté, Kimchi, Radis fermentés, Poire fermentée, Daikon (radis blanc).

Pour réaliser le mélange de légumes frais : Brocoletti, Radis, Navet, Feuilles de choux, Betterave Chioggia (déshydratée et fraîche)

Pour réaliser le mélange des « Pousses et herbes » : Cardamine des prés, Lierre terrestre, Feuilles de ficaire, Gesse, Poirée rouge, Chips de panais.

Pour réaliser le jus lacté :

Faire chauffer du jus de cornichons/petits-oignons.

Ajouter du beurre.

Rectifier en sel.

Rectifier l'acidité avec du jus de citron.

Faire chauffer du jus de cornichons/petits-oignons. Ajouter du beurre. Rectifier en sel.
Rectifier l'acidité avec du jus de citron.

Regardez la vidéo ci-dessous pour réaliser cette recette du Chef Sang-Hoon Degeimbre