

CHAILLÉES DE L'ENFER & LES BERLINGOTS

UNE RECETTE D'ANNE-SOPHIE PIC

LES INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

PÂTE À BERLINGOTS (À PRÉPARER LA VEILLE)

250 g de farine
150 g de jaunes d'œufs
1,5 cl d'huile d'olive
7,5 g de thé matcha
sel fin

FARCE À BERLINGOTS

100 g de mascarpone
100 g de banons
100 g de brousse de brebis
sel fin

EAU DE CRESSON

125 g de cresson
6 g de beurre demi-sel
0,5 l d'eau

BASE CRESSON

150 g d'eau de cresson
15 g de gingembre épluché
1 feuille de bergamote

BEURRE MATCHA

125 g de beurre demi-sel
1,5 g de thé matcha

SAUCE CRESSON/MATCHA

100 g de base cresson
60 g de beurre matcha
sel fin

GARNITURE

1 pied de komatsuna
50 g de rosulaire pourpre
50 g de mourois des oiseaux
50 g de pourpier d'été
50 g d'amarantes
beurre
bouillon de légumes
huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN (+ REPOS POUR LA PÂTE)

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

Pâte à berlingots

La veille, mettez la farine, les jaunes d'œufs, l'huile d'olive, le thé matcha et le sel dans la cuve d'un robot pâtissier. Mélangez à l'aide du crochet jusqu'à ce qu'une boule se forme. Emballez la boule de pâte dans du film alimentaire, puis réservez-la au moins 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même, étalez la pâte au rouleau ou au laminoir à 1mm d'épaisseur. Prenez soin de la replier, puis de l'étaler une deuxième fois. Réservez.

Farce à berlingots

Mettez le mascarpone dans un linge fin humidifié. Mettez de la sciure de bois au fond d'une casserole, brûlez-la à l'aide d'un chalumeau, ajoutez une grille, puis déposez le mascarpone emballé dessus. Déposez le couvercle, puis laissez fumer pendant 20 min.

Enlevez la croûte des banons, puis mettez-les dans un blender avec la brousse de brebis et le mascarpone fumé. Mixez jusqu'à obtenir une préparation bien lisse. Assaisonnez. Passez la préparation au tamis, réservez dans une poche puis conservez au réfrigérateur.

Sur la pâte étalée, déposez un point de farce tous les 4 cm environ. Fermez en réalisant un cylindre, coupez régulièrement tous les 4 cm et humidifiez les extrémités afin de bien les coller. Fermez le premier côté à l'aide du dos de votre couteau. Faites faire une rotation de 1/4 de tour à votre petit cylindre, puis fermez l'autre côté avec le dos de votre couteau. Réservez.

Eau de cresson

Équeutez le cresson, puis lavez-le. Réservez les feuilles puis émincez grossièrement les branches. Faites-les revenir dans une casserole avec le beurre demi-sel, ajoutez l'eau et laissez cuire une dizaine de minutes après l'ébullition. Laissez refroidir.

Une fois la préparation refroidie, versez-la dans un blender, puis ajoutez les feuilles de cresson. Mixez jusqu'à obtenir une préparation lisse, puis filtrez dans un linge. Réservez.

Base cresson

Faites légèrement chauffer l'eau de cresson obtenue, sans la faire bouillir. Émincez finement le gingembre et les feuilles de bergamote, mettez-les dans une gaze, puis fermez bien à l'aide d'une ficelle. Ajoutez ce petit sachet dans la casserole, laissez infuser 5 min, puis retirez-le.

Beurre matcha

Coupez le beurre en petits morceaux et laissez-le ramollir dans un endroit tempéré. Fouettez-le dans un saladier pour obtenir un beurre pommade*, puis incorporez le thé matcha. Réservez.

Garniture

Nettoyez et effeuillez les komatsuna. Faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive et un peu de beurre dans un sautoir, puis mouillez au bouillon. Couvrez d'une cheminée, puis laissez cuire à l'étuvée.

FINITION ET PRÉSENTATION :

Pochez les berlingots dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 2 min, puis beurrez-les légèrement, ainsi que les bâtonnets de komatsuna.

Dans une assiette creuse, disposez les berlingots, puis un bâtonnet de komatsuna entre chaque berlingot. Disposez ensuite les différentes pousses assaisonnées. À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionnez la base cresson avec le beurre matcha, puis disposez quelques points de cette émulsion autour des berlingots. Servez le reste à côté.