

**MACHILLY** Les bonnes recettes d'Hubert Chanove

## Radis, beurre de sapin et chèvre frais

Depuis le début du confinement, le jeune chef étoilé Hubert Chanove, du *Refuge des gourmets*, à Mochilly, régale ses clients avec les plats à emporter qui garnissent la carte de la future entité « bistro » de son établissement, qu'il compte ouvrir dès la fin de la crise. Parmi eux, des recettes simples, savoureuses et faciles à mettre en œuvre qu'il livre à nos lecteurs en guise d'amuse-bouche. Cette semaine : Radis, beurre de sapin et chèvre frais.

### POUR 4 PERSONNES :

- 250 g de chèvre frais
- 100 g de lait demi-écrémé
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 botte de radis
- Herbes fraîches aromatiques
- Poudre de sapin déshydratée (fait maison) (à remplacer par les épices de son choix)
- 1 citron vert
- Sel / poivre / huile d'olive

### PRÉPARATION :

Commencer par mettre vos 250 g de chèvre frais (vous pouvez le remplacer par du yaourt, fromage blanc, faisselle...) dans un petit saladier, ajouter le lait et mélanger afin d'obtenir une texture crémeuse (pas liquide), ajouter 1 filet d'huile d'olive, sel & poivre, assaisonner à votre goût, ciseler très fin un peu d'herbes aromatiques fraîches (ciboulette, cerfeuil, aneth / et herbes sauvages si vous avez accès : ail des ours, pimprenelle, céleri sauvage...).

Conserver votre appareil au frais.

Ensuite, faire tempérer votre beurre demi-sel dans un bol au micro-ondes par étapes afin d'avoir une texture crémeuse (pas liquide). Lorsque la texture est obtenue, vous pouvez y ajouter de la poudre de sapin déshydratée ou selon vos goûts : curvi, cumin sauvage, curry, muscade... Couper les fanes à 1 cm des radis, les conserver pour faire un bouillon de légumes ou pour assaisonner une soupe. Laisser vos radis dans un grand bol d'eau avec 1 % de vinaigre d'alcool par rapport au volume d'eau, ceci permet de tuer tous les petits insectes encore vivants, les frotter entre eux afin de faire tomber la terre au fond du bol d'eau.

Faire 2 à 3 bains afin que vos radis soient bien propres.

Tailler à la mandoline ou à l'aide d'un couteau bien aiguisé de fins copeaux de radis pour avoir une texture et des présentations différentes.

### DRESSAGE :

Utiliser une assiette fond noir ou de couleur afin de faire ressortir les couleurs. Au centre de l'assiette, mettre 2 grosses



cuillères du crémeux de chèvre, l'étaler avec le dos de votre cuillère et former un cercle.

Ajouter un filet d'huile d'olive et râper du citron vert afin de terminer l'assaisonnement de votre crémeux de chèvre.

Déposer la moitié de vos radis sur votre chèvre frais.

Utiliser l'autre moitié de vos radis afin de les tremper dans votre beurre crémeux afin de les enrober d'une couche de beurre aromatisé avant de les disposer sur votre chèvre.

Vos copeaux fins de radis sont à disposer autour de votre crémeux de chèvre, et ajouter par-dessus les herbes fraîches qu'il vous reste pour y apporter d'avantage de fraîcheur.

Vous retrouverez sur votre assiette 3 radis

différents : nature, enrobé de beurre et en copeaux fins. À la dégustation, tous doivent venir se mélanger avec le fond de l'assiette afin d'apporter plus de saveur au crémeux de chèvre.

Bon appétit !

