

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

## Salade de chou-fleur, noisette, jambon de pays et romarin

Depuis le début du confinement, le jeune chef étoilé Hubert Chanove, du *Refuge des gourmets*, à Machilly, régale ses clients avec les plats à emporter qui garniront 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 : salade de chou-fleur, noisette, jambon de pays et romarin.

### POUR 4 PERSONNES

- 2 choux-fleurs
- 1 oignon
- 50 g de noisettes
- 250 g de crème fraîche
- 100 g de lait demi-écrémé
- Jambon cru de pays (tranches semi-épaisses)
- Huile de noisette
- Romarin frais
- Sel / poivre

### PRÉPARATION :

Commencer par séparer les sommités (bouquets) des choux-fleurs (ou si vous préférez brocoli, chou Romanesco).

Tailler les plus gros morceaux très finement à l'aide d'une mandoline (ou avec un couteau très aiguisé) pour obtenir des copeaux très fins.

Tailler très finement tous les morceaux qu'il vous reste ainsi que les pieds de chou-fleur, et l'oignon.

Faire revenir avec un peu d'huile d'olive l'oignon et les morceaux de chou-fleur, ajouter le lait et la crème et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de liquide.

Passer le tout dans un blender/mixeur afin d'obtenir une texture bien lisse, assaisonner avec sel, poivre et huile de noisette.

Lorsque le mélange est à votre goût, conserver dans un récipient au frais afin de refroidir votre purée avant le dressage. Tailler en petits dés vos tranches de jambon cru (vous pouvez utiliser du saucisson, de la viande de bœuf séché, du bacon, du chorizo et même du poisson fumé : fera ou brochet fumés si vous habitez en Haute-Savoie, truite ou saumon fumés).

Passer vos noisettes au four à 150 degrés 10 minutes afin d'obtenir une légère coloration (les torrifier permet de concentrer leur goût et obtenir une note grillée) et tailler en petits dés bien réguliers.

Laisser refroidir quelques minutes avant de les passer au blender afin de les



concasser grossièrement.

Effeuilier votre romarin (en ce moment, frais, il est en fleurs), récupérer les feuilles à ciseler très fin et séparer les fleurs qui ont très bon goût et sont comestibles.

À défaut de romarin frais, marjolaine, sarriette, sauge.

Elles vont toutes arriver bientôt en fleurs dans les semaines à venir...

### DRESSAGE :

Utiliser une assiette colorée afin que le chou-fleur ressorte bien.

Mettre 2 cuillères de purée au centre de l'assiette, étaler un peu, ajouter les copeaux de chou-fleur sur le fond de votre assiette, bien étaler.

Assaisonner de quelques gouttes d'huile de noisette, saler/poivrer.

Ajouter vos noisettes concassées sur

l'ensemble de l'assiette, ajouter les dés de jambon cru

Ajouter le romarin fin et les fleurs.

Voici un carpaccio de légumes en plusieurs textures simple et efficace, sans déchet et que l'on peut adapter en fonction des saisons et des goûts de chacun.

Bon appétit !

