

PAR SÉBASTIEN JOUNIAUX

TATIN DE POMME DE TERRE, CHUTNEY DE COURGE JAPAN CUT ET CHANTERELLES SAUTÉES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de farine fleur
- 80 g de beurre demi-sel
- 80 g de parmesan râpé
- 2 jaunes d'oeuf
- sel et poivre
- ½ sachet de levure chimique
- 80 g de lard séché à l'absinthe
- 3 pommes de terre agria
- 3 dl de bouillon de poule
- 40 g de beurre
- 200 g d'échalote
- 2 dl de porto rouge
- 2 dl de vin rouge
- 2 feuilles de laurier fraîches
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 40 g d'échalote
- 200 g de courge Japan Cut
- 100 g de coing
- 50 g de miel
- 5 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 1 dl de jus de pomme
- ½ piment doux
- 300 g de chanterelles bouton
- 1 gousse d'ail rose
- 1 poignée de feuilles de mizuna
- Sel et poivre
- 3 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre

Préparation:

Mélanger la farine et la levure. Former un puits et ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Travailler du bout des doigts quelques instants, puis ajouter le sel fin, le poivre, le parmesan râpé et les jaunes d'oeufs. Former la pâte sablée en boule aplatie. Réserver au frais 1 heure.

Couper les pommes de terre en gros cylindres (environ 6 cm de large sur 5 de haut) à l'aide d'un emporte-pièce métallique. Les précuire dans le bouillon de poule 10 minutes à feu doux. Réserver dans le bouillon.

Dans une casserole, cuire les échalotes avec le beurre et le laurier coupé. Après bonne coloration, ajouter le porto et le vin rouge. Cuire à couvert doucement jusqu'à totale évaporation du liquide. Débarrasser au frais.

Cuire le coing dans l'eau afin de l'attendrir avant de le couper en petits cubes avec la courge. Colorer les échalotes et le piment à feu doux avec l'huile puis ajouter le miel. Laisser caraméliser avant de déglacer avec le vinaigre de Xérès. Après légère réduction, ajouter le jus de pomme et les cubes de coing. Laisser la préparation confire doucement à couvert. Assaisonner. Débarrasser et réserver au frais.

Beurrer l'intérieur de quatre cercles, ajouter les tranches de lard séchées.

Creuser les cylindres de pommes de terre à l'aide d'une petite cuillère parisienne et insérer les échalotes. Placer la pomme de terre dans le moule en prenant garde de ne pas accrocher le lard.

Étaler votre sablé au parmesan, couper un cercle de la taille de votre moule et ajouter le par-dessus la pomme de terre.

Cuire au four sur un papier cuisson 20 minutes à 160°C, le côté pomme de terre contre la plaque du four.

Servir chaud avec des chanterelles sautées à l'ail rose, le chutney, quelques feuilles de mizuna et une vinaigrette à l'huile de pépins de raisin.



