

# Chinchard cru, crème vichyssoise



## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

- 1 filet de chinchard (120 g)
- 300 g de pommes de terre
- 150 g de poireau
- 50 g de quinoa rouge
- 50 cl de lait entier
- 100 g de beurre demi-sel
- 200 g de crème fraîche 35 %
- 100 g de lait
- 2 g de fleurs de coriandre
- 1 pincée de fleur de sel

#### – LA CRÈME :

- Taillez les pommes de terre en rondelles et émincez le poireau (gardez de côté une tige de poireau et une pomme de terre pour la suite).
- Chauffez le beurre dans une casserole, faites suer le poireau avec les pommes de terre pendant 5 minutes, puis ajoutez tout le lait.
- Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Mixez puis passez au chinois (fin) dans un bain-marie froid (base de la vichyssoise).
- Ajoutez la crème et le lait de la cuisson qui précède, puis laissez refroidir au frigo.



Source : lefooding.com

### DURÉE TOTALE : 1H26

#### – LE CHINCHARD ET LE QUINOA :

- Coupez les filets en cube;
- Coupez la tige de poireau en rondelles et faites-la cuire à la vapeur à 119 degrés pendant 10 minutes. Passez au chalumeau pour griller.
- Coupez la pomme de terre à la mandoline et faites-la cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
- Blanchissez le quinoa pendant 5 minutes et égouttez-le au maximum et faites-le frire pendant 3 minutes.

#### – DRESSAGE :

- Versez une louche et demie de crème vichyssoise, puis disposez quelques cubes de chinchard cru, des rondelles de pommes de terre et deux rondelles de poireau passées au chalumeau.
- Terminez la présentation avec de la coriandre, des grains de quinoa frits et un peu de fleur de sel.

Recette proposée par Katsuaki Okiyama, chef d'Abri à Paris

