



Chou pointu grillé avec galettes de pommes de terre

sous vide

Recette pour 10 personnes

Chou pointu

2 000 kg Chou pointu
0.020 kg Sel
0.100 kg Vinaigre balsamique blanc
0.100 kg Sauce soja
0.100 kg Huile d'olive au citron vert
0.070 kg Miel
0.002 kg Mélange BBQ noir (Wiberg)
0.001 kg Cumin moulu

Galettes de pommes de terre

1 250 kg Pommes de terre, type C, pelées
0.040 kg Beurre liquide
0.080 kg Jaune d'œuf
0.040 kg Parmesan râpé
0,010 kg Sel
1 x Poivre, noix de muscade, ail en poudre
1 x Herbes fraîches (persil, ciboulette, thym) ciselées/hachées
0,050 kg Fécule de pomme de terre ou de maïs
0.100 kg Beurre à rôtir

Préparation

Chou pointu

Coupez le chou pointu en quartiers et scellez sous vide avec le reste des ingrédients dans un sac résistant à la cuisson

- Faites cuire le sac à la vapeur dans un four mixte à 100 °C pendant 50 minutes et refroidissez-le dans le Frigo Jet pré-refroidi

Galettes de pommes de terre

- Couper les pommes de terre en cubes égaux
- Faites cuire les cubes de pommes de terre à la vapeur dans un four mixte à 100 °C jusqu'à ce qu'ils soient tendres, laissez-les bien s'évaporer et réduisez-les en purée pendant qu'ils sont chauds
- Mélanger le beurre et les jaunes d'œufs avec les patates chaudes, ajoutez le parmesan et assaisonnez de poivre, de muscade et d'ail en poudre
- Incorporer les herbes au mélange
- Saupoudrez de fécule de pomme de terre et formez des cylindres ronds d'un diamètre d'env. 3,5 cm
- Réfrigérer et laisser durcir (ne pas couvrir à cause de l'humidité)

Finition

Chou pointu

- Déballez le chou pointu et réduisez le liquide du sac jusqu'à obtenir un effet sirupeux
- Séchez le chou pointu, faites-le griller et glacez-le avec la marinade réduite

Galettes

- Couper les cylindres de pommes de terre en tranches de 1 cm d'épaisseur
- Saupoudrez légèrement les galettes de fécule et faites-les revenir des deux côtés dans le beurre à rôtir jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Pour une MEP parfaite, les galettes rôties peuvent également être surgelées de manière professionnelle dans le Frigo Jet pré-refroidi à -40°C

Suggestion de présentation :

En tant que plat végétarien avec des champignons frais et du chou rouge, mais peut également être combiné avec du poisson ou de la viande

DLC des produits sous vide / surgelé

- Chou pointu : 21 jours en frigo à 3°C (sous vide)
- Galettes de pommes de terre : 6 mois au congélateur à -18°C (emballées)
- Autocontrôle : conformément au concept d'hygiène de l'entreprise