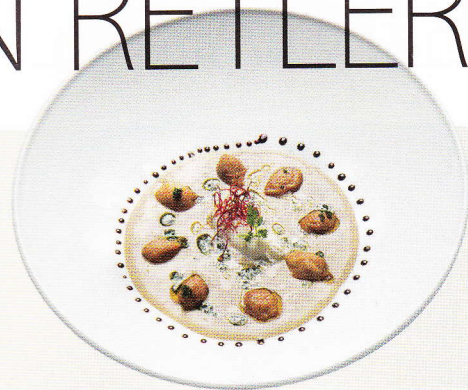




LES SOT-L'Y-LAISSE SELON JULIEN RETLER

«Une cuisine de saison portée sur la qualité gustative et la fraîcheur des produits»

Julien Retler



ORIGINAL Julien Retler, «Découverte de l'année 2012» du GaultMillau, poursuit sur sa lancée de raffinement et de fraîcheur, et conçoit ici une cuisine très personnelle réalisée avec brio.

STAND «LA CUISINE DES CHEFS» LUNDI 16 SEPTEMBRE À 15 h 30

VELOUTÉ DE BOLETS ET SOT-L'Y-LAISSE SAUTÉS

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 24 sot-l'y-laisse
- 250 g de bolets
- 1 échalote
- 3 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème liquide à 35%
- 100 g de crème montée
- 20 g de persil plat
- 20 g de cerfeuil
- Huile d'Olive
- Huile d'Arachide
- Beurre
- Crème de vinaigre balsamique réduit
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Essuyer les bolets avec un chiffon humide, les émincer finement. Ciseler l'échalote, la suer au beurre, ajouter les champignons. Les saisir avec une légère coloration, déglacer avec le bouillon de légumes et laisser cuire quinze minutes.
2. Hâcher les herbes, ajouter 1 dl d'huile d'olive et un peu de sel. Monter la crème, la réserver au réfrigérateur. Mixer le velouté, passer au chinois et crémer. Chauffer, assaisonner et goûter. Saler, poivrer les sot-l'y-laisse, sauter à l'huile d'arachide, terminer avec une noisette de beurre puis égoutter.

3. Dresser le velouté dans une assiette creuse, disposer les sot-l'y-laisse harmonieusement. Faire un cercle avec le vinaigre balsamique. Verser une cuillerée d'huile d'herbe et faire une quenelle de crème montée. Déguster.



LA SÉLECTION DU SOMMELIER
Pinot Gris 2009, Les caves de la
rose d'or, Jean-Michel Walther,
à Luins