

À TABLE !

miam
miam

RECETTE DU POT AU FEU TRADITIONNEL PAR LE CHEF AMBROISE VOREUX

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de viande
- Bouillon à base de citronnelle et de poivre de Kampot
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 navets
- 2 rutabagas
- 400 g de chou vert frisé
- 2 quartiers de pickles d'oignons rouge
- 1 cuillère de sauce herbacée

Préparation et cuisson :

1. Cuisson de la viande dans un bouillon à base de citronnelle et de poivre de Kampot, durant 4h à petit bouillon.
2. Incorporation des légumes en commençant par la carotte à 3h de cuisson de la viande.
3. Cuisson du navet, du rutabaga et du chou pendant 40 minutes.
4. Assaisonnement.
5. Dressage : déposer des pickles d'oignons rouge et une cuillère de sauce herbacée sur le dessus.

RECETTE DU POT AU FEU VÉGÉTARIEN PAR LE CHEF AMBROISE VOREUX

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 g de miso
- 1 oignon
- 2 poireaux
- 250 g de mirepoix de légumes
- 2 carottes
- pois cassés : 30 g à sec – 60 g cuits
- 2 navets
- 2 rutabagas
- 400 g de chou vert frisé
- 4 œufs

Préparation et cuisson :

1. Création d'un bouillon de légumes à base de miso de la Maison Taka à Veigné, d'oignons et poireaux (bouquet garni) et mirepoix de légumes.
2. Cuisson à petit bouillon de légumes en commençant par les carottes et les pois cassés.
3. Cuisson du navet, du rutabaga et du chou pendant environ 40 minutes.
4. Assaisonnement.
5. Réalisation de l'œuf poché puis réservation sur un linge.
6. Réchauffe des légumes à bonne température.
7. Dressage : mettre l'œuf sur le centre de l'assiette et disposer les légumes dessus.
La température des légumes permettra la réchauffe de l'œuf.

RECETTE DU POT AU FEU TRADITIONNEL

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 carottes
- 2 poireaux
- 2 navets
- 2 rutabagas
- 1 oignon
- 400 g de chou vert frisé
- 400 g de viande

Préparation et cuisson :

1. Cuisson de la viande dans un bouillon aromatisé de thym, laurier, oignons et poireaux (bouquet garni) durant 4h à petit bouillon.
2. Incorporation des légumes en commençant par la carotte à 3h de cuisson de la viande.
3. Cuisson du navet, du rutabaga et du chou pendant 40 minutes.
4. Assaisonnement.

