

CRÈME DE PANAIS VANILLÉE, CRUMBLE DE SARRASIN ET CHIPS DE BŒUF CORRÉZIEN

Par Magalie BERRYER et François BORDES

INGRÉDIENTS

Crème de panais

- 5kg de panais
- 5L de lait d'avoine
- 500g de sucre
- 6gousses de vanille
- 500g de beurre

Crumble

- 800g de farine de sarrasin
- 400g de sucre
- 400g de beurre
- 200g de noix concassées

Chips de Boeuf

- 500g de tende tranche

PRÉPARATION

Crème de panais

- Éplucher les panais (garder les parures) et les couper en morceaux.
- Cuire 15 min dans le lait d'avoine avec les parures et la vanille.
- Retirer parures et vanille, puis mixer avec un peu de lait de cuisson, le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Déco : menthe, miel, noix.

Crumble

- Sabler la farine de sarrasin, le sucre, le beurre et les noix concassées.
- Cuire 15-20 min à 200 °C sur une plaque, puis laisser refroidir pour qu'il devienne croustillant.

Chips de bœuf

- Trancher très finement la viande, puis la mariner avec huile d'olive, épices et sel.
- Cuire 8 min à 200 °C sur une plaque.

Fournisseurs :