

Bouillon de pommes de terre Rattes, asperges vertes, anguille fumée, pickles oignons rouges

Recette pour 4

Description

Chaud, réconfortant, un petit goût de fumée apporté par la mer, des légumes croquants. Le tout, va rassembler vos amis dans une admosphère de joie et de plaisir autour d'une table.

L'astuce du chef

Lien pour le bouillon Tom Kha Kai, sinon achetez un bouillon de crustacés dans le commerce.

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3698/tom-kha-kai-de-poissons-base-2>

Ingrédients

Bouillon et légumes

- 300 Gr Pommes de terre ratte
- 16 Unité(s) Asperge verte
- 80 Gr Anguille fumée
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 50 Ml Bouillon de poulet
- 200 Ml Bouillon Tom Kha Kai
- 1 Tige Aneth

- Beurre
- Huile d'olive

Pickles d'oignon rouge

- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 350 Ml Vinaigre de vin rouge
- 50 Ml Vinaigre de riz

- Beurre
- Huile d'olive

Finition

- 2 Branche(s) Coriandre

- Beurre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Épluchez et émincez grossièrement (pétales d'oignons) l'oignons rouge.

Lavez les pommes de terre, les essuyer, coupez-les en deux sur la longueur

Épluchez la base des asperge, retirez tous les petites pointes sur le long.

Trançonnez l'anguille fumée, Émincez finement l'échalote verte

Préparez le bouillon de volaille instantané, gardez-le au chaud.
Coupez la citronnelle en deux ou en quatre suivant la grosseur.
Effeuillez la coriandre, gardez-la dans la glace au réfrigérateur.

Bouillon

PDT

Dans une sauteuse sur un feu moyen, faites chauffer une noisette de beurre avec la moitié du bâton de citronnelle. Ajoutez les pommes de terre Ratte et enrobez-les bien de beurre durant 2 à 3 minutes. Ajoutez par la suite le bouillon de volaille chaud, laissez cuire à couvert durant 10 à 15 minutes. Les pommes de terre doivent être fondantes.

Asperges

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive avec le reste de la citronnelle, mettez asperges, assaisonnez de sel et laissez cuire sur un feu doux avec couvercle durant 3 minutes environ. Elles doivent être tendres, mais encore un peu croquantes.

Pickles

Portez à ébullition dans une casserole les vinaigres et le sucre, arrêtez le feu, plongez-y les pétales d'oignon jusqu'à refroidissement total

Idéalement, réalisez la recette la veille.

Montage et finition

Portez le bouillon Tom Kha Kai (crustacés) à ébullition. Répartissez les asperges, les pommes de terre et l'anguille fumée dans chaque assiette creuse.

Émulsionnez le bouillon, versez-le bien chaud et parsemez l'échalote verte, les pointes d'aneth, finalisez avec les pétales de pickles d'oignon rouge et quelques pousses de coriandre.

Bon appétit!