

# Patate douce, dashi de champignons, condiment tournesol, citron, marmelade d'oignon |

Recette pour 4



## Description

Un plat soyeux autour de la pomme de terre douce, accompagné d'un bouillon de champignons, et de condiments pleins de surprises.

## L'astuce du chef

Pour la base du bouillon dashi, idéalement, plongez les algues sèches de Kombu la veille dans l'eau froide. Le lendemain, vous vous servirez de cette infusion pour démarrer votre dashi.

Le choix des champignons peut varier suivant vos goûts.

## Ingrédients

### Dashi

- 1 Litre(s) Eau
- 100 Gr Kombu
- 20 Gr Shiitake séché
- 35 Gr Champignons Morilles
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Condiment de tournesol

- 25 Gr Graines de tournesol
- 1 Cuil. à soupe Ciboulette
- 1 Cuil. à thé Persil plat

### Marmelade d'oignon

- 2 Unité(s) Oignon Jaune
- 50 Gr Beurre
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Vinaigre de cidre
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Patate douce

- 500 Gr Patates douces
  
- Beurre

- 1 Cuil. à thé Huile végétale
- 0.50 Unité(s) Citron
- 0.50 Unité(s) Oignon vert
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

### Mise en place

Épluchez l'échalote et la ciseler finement.

Épluchez les oignons et les émincer.

Effeuillez le persil plat, puis le hacher, ciselez finement la ciboulette

Zestez le citron et prélevez son jus.

Passez les graines de tournesol dans le four durant 4 à 5 minutes pour les torrifier.

Épluchez les patates douces, les trancher en rondelles de 2 cm d'épaisseur.

Ciselez l'oignon en sifflet (biseau)

### Dashi de champignons

Plongez les feuilles de kombu au moins 3h avant dans l'eau froide (1 litre).

Ajoutez les champignons séchés (shiitaké et morille), déposez le bouillon sur le feu, portez le bouillon à frémissement durant 15 minutes. Ensuite, laissez le bouillon infuser une bonne heure.

Le passer au moment du service et ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

### Marmelade d'oignon

Dans une poêle, faites revenir les oignons avec une belle noisette de beurre et huile d'olive, assaisonnez de sel. Une fois une première coloration obtenue, mouillez à hauteur avec de l'eau, laissez la réduction se faire en totalité.

Continuez la cuisson pour obtenir une belle caramélisation. Placez ensuite les oignons dans un petit blender, ajouter le vinaigre de cidre, sel, poivre, rendre le tout en purée.

### Condiment de tournesol

Dans un bol, mélangez les graines de tournesol torrifiées, le persil, la ciboulette, le jus de citron (1 cuil. à café) et les zestes.

Ajustez l'assaisonnement avec le sel et poivre, réservez au réfrigérateur.

### Patates douce et champignons

#### **Patates douces**

Assaisonnez de sel les surfaces des rondelles de patates douces.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, déposez les rondelles de patate douce, donnez-leur une belle coloration sur chaque face.

Rangez proprement les rondelles sur une plaque de four avec un papier cuisson.

Les enfourner 8 à 12 minutes dans le four pour finaliser la cuisson, assurez-vous qu'elles soient moelleuses à la sortie du four.

### **Champignons**

Dans la même poêle, faites revenir les échalotes, ajoutez ensuite les morilles (entières ou coupés en deux suivant la grosseur) et quelques têtes de Shiitakés finement émincés.

### Dressage des assiettes

Dans une assiette légèrement creuse idéalement, déposez deux belles rondelles de patates douces (pour une entrée) quatre (pour un plat), légèrement superposer.

Placez ici et là des points de marmelade d'oignon, déposez joliment le condiment de tournesol aux herbes.

Déposez les champignons, zestez un peu de citron sur l'ensemble de l'assiette et les sifflets d'oignon vert.

Remplissez des petits pichets de bouillon Dashi, qui sera versé dans les assiettes à la table idéalement.

**Bon appétit!**