

# Poireau grillé, vinaigrette dissociée aux raisins de Corinthe, thé et épices, échalotes brûlées |

Recette pour 12 tapas

## Description

Poireau grillé, laissant une connotation de fumée. Vinaigrette tiède légèrement émulsionnée, laissant place à une dissociation du vinaigre et de l'huile.

Agrémenté de raisins de Corinthe, thé matcha et de 6 épices, ainsi qu'une échalote rôtie apportant une belle coloration.

## Ingrédients

### Poireaux

- 2 Unité(s) Poireau
- 200 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 200 Ml Huile d'olive
- 70 Ml Raisin corinthe
- 1 Ml Mélange 6 épices
- 1 Cuil. à thé Thé matcha
  
- Beurre
- Sel et poivre

### Échalotes rôties

- 4 Gros(se)(s) Échalote française
- 3 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail
  
- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **grill** à **450 F°**

### Mise en place

Nettoyez les poireaux, faites gonfler les raisins de Corinthe dans une eau tiède (au départ) durant 1 heure minimum.

Assurez-vous de bien égoutter les raisins de Corinthe avant de vous en servir.

### Les poireaux

Dans une casserole d'eau bouillante salée (10gr au litre) faites blanchir vos poireaux durant environ 5 minutes.

Plongez les poireaux dans une eau glacée, assurez-vous de bien les égoutter et de les éponger sur un linge.

Dans une casserole, faites réduire le vinaigre avec les raisins de Corinthe et les 6 épices. Environ à la moitié de sa réduction, sortez la casserole du feu et décuire avec l'huile d'olive. Ajoutez le thé Matcha et réservez la vinaigrette sur votre comptoir.

Coupez les poireaux en deux sur le sens de la longueur, puis déposez-les sur le grill très chaud côté

plat.

### Les échalotes rôties

Gardez la peau des échalotes et coupez-les en deux sur le sens de la hauteur. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, déposez les demi-échalotes côté chair en premier. Ajoutez les branches de thym et les gousses d'ail légèrement écrasées avec la peau.

Baissez votre feu, laissez cuire doucement durant 15 à 20 minutes. Vérifiez de manière à obtenir des échalotes bien rôties avec une coloration brûlée. Récupérez les gousses d'ail et mélangez-les telles quelles dans la vinaigrette.

### Montage de l'assiette

Dans une petite assiette, déposez joliment le poireau grillé, puis déposez l'échalote rôtie à côté.

Arrosez délicatement l'ensemble de la vinaigrette tiède, finalisez avec une pincée de fleur de sel et du poivre du moulin.

Quelques pousses vertes en finition si vous avez.

**Bon appétit!**