

## Pour 4 personnes

### Tatin :

Poireau bleu de Solaize 4  
Ail 2 gousses  
Thym 2 branches  
Beurre 40 gr  
Sucre 20 gr  
Sel QS  
Pâte feuilletée 4 ronds de 12 cm de diamètre  
Échalotes 2 pièces

### Crème de cèpes :

Cèpes 200 gr  
Échalote 1 pièce  
Beurre 20 gr  
Sel QS  
Poivre QS  
Crème 200 gr  
Lait 100 gr  
Vin blanc 10 cl

### Sorbet poireau :

Poireaux 4 pièces  
Beurre 10 gr  
Échalote 1 pièce  
Crème 100 gr  
Chlorophylle 140 gr  
Eau 2,34 kg  
Sucre 500 gr

Sucre 175 gr  
Superneutrose 24 gr  
Glucose atomisé 375 gr  
Jus de citron 500 gr

### Décoration :

Fleur de primevère  
Pousse de poireaux  
Pourpier d'hiver

# Tarte tatin poireau bleu de Solaize

## Émulsion cèpes, Glace au poireau

### Pour La tatin :

Préparer les poireaux. Les laver. Confectionner une papillote avec du papier sulfurisé ou de l'aluminium avec les 2 poireaux propres, une branche de thym, sel, poivre, et beurre.  
Cuisson 20 minutes à 180 degrés.

En parallèle, tailler 2 échalotes en brunoise et faire de même avec 2 poireaux  
Mettre à suer l'échalote avec 10 gr de beurre. Une fois fondue, ajouter les poireaux.  
Rectifier. Réserver.

Dès que les poireaux en papillote sont cuits, les sortir. Laisser tempérer un peu et tailler des tronçons de 1 cm d'épaisseur sur le centre et 2 cm pour les extérieurs du moule. Mettre 10 gr de beurre dans le moule anti adhésif de 12 cm de diamètre, laisser fondre, ajouter 8 gr de sucre et laisser légèrement caraméliser. Sortir du feu et disposer les tronçons.

Au centre ceux de 1 cm d'épaisseur et autour ceux de 2 cm d'épaisseur.

Ensuite déposer sur le centre la fondue de poireau bien tassée.

Sur le dessus déposer la pâte feuilletée du diamètre du moule.

Cuire 30 minutes à 185 degrés

### Crème de cèpes :

Pendant la cuisson, réaliser la crème de cèpes.

Émincer une échalote, ajouter les cèpes, laisser suer et légèrement colorer pour avoir des sucres et concentrer les goûts

Déglacer au vin blanc, et crémer. Laisser cuire 30 minutes. Mixer.

Passer au chinois étamine. Ajouter le lait. Rectifier.

Mixer afin d'avoir une émulsion légère. Laisser de côté.

### Pour le sorbet :

Réaliser une compotée de poireaux, commencer comme pour la fondue et ajouter la crème.

Laisser cuire. Dès que cuit mixer et rectifier. Obtenir 500 gr de poireaux finis.

Préparer la base de la glace. Dans un bol de sorbetière, mettre la base de sorbet puis les 500 gr de poireau. Mettre au congèle et effectuer le sorbet. Réserver.

### Pour le dressage :

Dans une assiette, déposer la tarte tatin, saucer avec l'émulsion de cèpe.

Ajouter la glace en quenelle. Finir par quelques pousses de poireaux et primevère

Déguster

