

Rencontre avec le Chef Jean SULPICE

Sacré Cuisinier de l'année par le Guide Gault et Millau, le dimanche 12 novembre 2017.



Félicitation pour sa cuisine, un réel feu d'artifice des saveurs.

huître Pléiade Poget, topinambour, foie gras

entrée / 6 personnes

Crème de topinambour — Faire bouillir 50 cl de crème puis ajouter les topinambours cuits taillés grossièrement.
Mixer, ajouter le foie gras et continuer à mixer pour obtenir une texture bien lisse.

Sauce vin jaune — Porter à ébullition le vin jaune avec 20 cl de crème pendant 1 minute.
Rectifier l'assaisonnement avec du sel fin.

Finition et dressage — Éplucher puis tailler le topinambour cru en brunoise. Tailler finement les noix de Grenoble
Détacher les huîtres de leur coquille et les pocher à l'eau bouillante pendant 1 minute.

Disposer au fond d'une assiette creuse un peu de crème de topinambour et foie gras puis un peu de brunoise de topinambour.
Poser trois huîtres pochées et les saupoudrer de noix de Grenoble.

Au dernier moment, émulsionner la sauce vin jaune au mixeur plongeant et en disposer dans l'assiette.

18 huîtres Pléiade Poget
(ou Gillardeau) n° 2
250 g de topinambours
cuits

1 topinambour cru
100 g de foie gras cru
70 cl de crème liquide
à 35 %

8 cl de vin jaune (ou vin
de pays 100 % savagnin)

6 noix de Grenoble
Sel fin



Quand il tenait l'Oxalys à Val Thorens, alors déjà double étoilé, il nous avait déjà fait l'honneur d'une recette.



Merci encore d'exercer votre talent à la mise en valeur de nos produits.