

PAR KYO FUKAO

OCA DU PÉROU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE VANILLÉE, SALADE CROQUANTE DE BETTERAVE CHIOGGIA ET SON CARMEL DE TOMATE AU SÉSAME

Ingrédients (Pour 4 personnes)

400 g d'ocas du Pérou
1 gousse de vanille
5 dl d'huile d'olive
1 betterave chioggia
60 g de sucre
10 g de vinaigre de Jerez
1 c. à s. de concentré de tomate
5 g de graines de sésame
1 barquette de shiso pourpre
10 g de mizuna
Poivre de Sichuan
Fleur de sel

Préparation:

Confire les ocas dans l'huile d'olive pendant 1h30 à 75°C avec la gousse de vanille fendue.

Avec le sucre, faire un caramel blond, ajouter le concentré de tomate et le sésame. Décuire avec le vinaigre. Mouiller avec un peu d'eau jusqu'à une consistance sirupeuse. Réserver au frais.

Vérifier la cuisson des ocas avec une pointe de couteau (ils doivent être fondants), les couper en deux et les faire légèrement colorer à la poêle.

Tailler la betterave une julienne, assaisonner avec l'huile vanillée.

Dresser l'assiette en disposer la julienne au centre, les ocas autour, des gouttes de caramel, le mizuna, le shiso, l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le poivre du Sichuan.

