

4 personnes

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 1 heure

**Ingrédients :**

**Millefeuille :**

1. 3 gros poireaux
2. 1 citron cédrat
3. 200g de lard de colon nata
4. 300g eau
5. 150g de sucre
6. 10p de mini câpres
7. 1p citron caviar
8. 40p de mouron des oiseaux
9. 40p de fenouil bronze
10. P.M caviar

**Vinaigrette :**

1. 100g huile olive
2. 100g vinaigre de sapin
3. 30g eau
4. 10g de sauce soja
5. 2g de sel

**Panko peaux de volaille :**

1. 30g panko
2. 20g peaux de volailles
3. 15g de beurre frais
4. Ail/thym P.M.

**Glace vichyssoise :**

1. 400g p.d.t
2. 1 demi-oignon blanc
3. 225g de vert de poireaux
4. 250g de bouillon de poireaux
5. 100g lait
6. 100g crème liquide

**Soubise :**

1. 300g oignons émincés
2. 2l de lait 6. P.M thym
3. 150g beurre



4. 6 gousses d'ail
5. 100g filet anchois

## Déroulés :

1. Prendre les poireaux et bien les laver, couper le vert du blanc et le mettre au frigo.
2. Blanchir le blanc de poireaux 11 à 12 minutes dans une eau salée bouillante puis les mettre dans une eau glacée.
3. Éplucher à l'aide d'un économe le citron cédrat puis récupérer la chair blanche. Tailler de fines tranches avec la mandoline.
4. Réaliser un sirop à 10 en faisant bouillir l'eau et le sucre puis plonger le carpaccio de citron cédrat dedans et débarrasser hors du feu.
5. Commencer ensuite le montage dans un bac gastro haut, en alternant les couches poireaux/lard/cédrat jusqu'en haut du bac.
6. Le filmer puis cuire au four vapeur à 90 degrés pendant 1h environ. Une fois la cuisson terminée plonger le bac dans une eau glacée.
7. Une fois froid mettre le bac gastro sous presse 12 heures.
8. Réaliser la vinaigrette en commençant par dissoudre le sel dans le vinaigre et la sauce soja, monter ensuite à l'huile d'olive puis ajouter l'eau (au mixeur plongeant).
9. Pour la vichyssoise, tailler tous les éléments très finement. Faire fondre le beurre et suer les légumes sans coloration très longtemps, une fois les légumes cuits et translucides déglacer au bouillon et ajouter crème et lait.
10. Après 30 min de cuisson mixer en ajouter 1% de sel au kilo, passer au chinois et mettre en bol à Paco jet.
11. Pour le panko, nettoyer les peaux de volailles et les saler puis les cuire entre 2 plaques à pâtisserie au four sec 180 degrés 15 minutes environ. Les débrasser sur papier et mettre au déshydrateur. Hacher le tout grossièrement. Faire cuire le panko dans du beurre moussant avec ail et thym et mettre au déshydrateur.

Mélanger ensuite le tout

12. Pour la soubise hacher finement oignons et ail puis faire revenir dans du beurre moussant sans coloration, ajouter les anchois écrasés laisser cuire 5min et mouiller au lait. Passer au chinois et rectifier assaisonnement et détendre au bouillon de légumes si besoin.

## Dressage :

1. Tailler des fines tranches de millefeuille (5/6mm) et les pauser au fond de l'assiette, glacer avec la vinaigrette et ajouter une brunoise de citron cédrat ainsi que des câpres taillées en 2. Faire un trait de crème réduite le long de la tranche et disposer les herbes 1 à 1. Ajouter le panko à l'envoi. Déposer une quenelle de caviar sur le dessus avec quelque grain de citron caviar dessus.
2. Dans un bol mettre 20g de soubise tiédie et ajouter une quenelle de vichyssoise passer au Paco jet à l'envoi.