

Butternut terre et mer

La recette présentée lors de la démonstration met en avant la terre et la mer, les produits irlandais et les techniques françaises, pour démontrer s'il en est encore besoin que la cuisine n'a pas de frontière.

Butternut, huître, crabe et parfum de la mer et de la forêt, pour une entrée élégante, gourmande et saine.

Cuit sans addition de matière grasse, le butternut conserve sa saveur et sa texture. La saveur iodée de l'huître en tartare assaisonne et vivifie le légume, et la préparation à base de crabe donne un air gourmand à cette recette, tout en lui garantissant la structure et la solidité nécessaire. La vinaigrette aux algues et baies relève le plat, et sert de liaison entre chaque élément qui le compose.

