



Risotto de topinambours

Eplucher et tailler les topinambours en petits cubes, réserver quelques bulbes pour les tailler en fines lamelles et petits bâtonnets. Déposer les bâtonnets dans une décoction à base d'eau et de charbon végétal pour qu'ils noircissent.

Préparer une solution de pickles à base d'eau, de sucre et de vinaigre (tant pour tant). Monter à ébullition et plonger les chips de topinambour en retirant du feu. Laisser refroidir.

Cuire les cubes de topinambour dans de la crème 15 minutes, retirer et faire réduire la crème. Replonger les cubes, le risotto est prêt.

Plonger une grosse poignée de clous de girofle dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, récupérer le jus, ajouter une grosse noix de beurre et un peu de lait, **émulsionner** au mixeur plongeur



**Filet de biche,
panais en deux façons**

Tailler les panais dans la longueur et en cubes. Pocher les premiers et cuire les cubes pour en faire une purée fines. Les mixer avec de la crème.

Ficeler le filet de biche et le rôtir avec de l'huile, une gousse d'ail et du thym. Incorporer une noisette de beurre et nourrir la viande.

Terminer la cuisson des panais dans la poêle.

Réserver la viande dans un endroit chaud pour qu'elle finisse sa cuisson.

Placer des écorces de hêtre dans une cocotte, déposer la viande et les panais, allumer les écorces et couvrir pour une **fumaison** rapide (5 minutes).

Dresser avec un jus de viande et un coulis de cassis



**Comme une île flottante
à la mandarine corse**

Réaliser un speculoos : 95g de farine, 62 g de sucre cassonade, 62g de beurre, 2g de cannelle, 1g de levure chimique, 10g de poudre cacao. Cuire au four sur plaque 10 minutes à 180°

Réaliser une meringue française avec autant de blanc d'oeuf que de sucre (ici 170g).

Placer dans un cercle la meringue et cuire au four vapeur 9 minutes à 170°.

(la cuisson fonctionne au micro onde).

Démouler et tailler en cylindre à refermer avec des bouchons de meringue pour obtenir une sorte de boîte. **Garnir** avec des suprêmes de mandarine et un peu de glace à l'anis.

Terminer en couvrant le dessus avec de la poudre de spéculoos. Déposer le jus de mandarine autour.

Recettes
préparées par

Yannick Guth
Auberge Chez Guth
5 rue du bas des monts
67220 Steige
03 88 58 12 05



Suivez la recette pas à pas en vidéo sur [viàVosges](https://www.viavosges.com)

Sur internet :

www.viavosges.tv

et sur la TNT, tous les samedis à 10h