

RESTAURANT « AU GRAND SERIEUX »  
27 rue Raugraff 54000NANCY

## RIZ NOIR, LIVECHE, PETITS LEGUMES DE PRINTEMPS ESPUMA DE CHEDDAR

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients pour le riz noir

200g de riz noir vénéré (ou quinoa noir) - 1 litre de bouillon de Légumes - 5 g de sel de mer - Huile d'olive

120 g de petits pois écossés – 500 g d'asperges vertes – 1 botte de carottes fanes – oignon rouge pickles – citron vert –

½ pomme verte – 4 feuilles de livèche (angélique) – 10 g de sel de mer – vinaigre de vin - sucre

100 g de Cheddar 3 ans – 300 g mélange lait et crème



Antoine ANCLIN

### Préparation :

Cuire le riz : Faire suer l'oignon ciselé, ajouter le riz, laisser nacrer, mouiller au bouillon, saler et laisser cuire doucement 40 mn. Pour le quinoa 15 à 20mn ...

Pendant ce temps cuire les légumes :

Faire bouillir un quart de litre de vinaigre de vin et 80g de sucre ; verser sur l'oignon r. émincé

Cuire dans l'eau bouillante salée les légumes ( ou vapeur)

Eplucher la pomme émincer , citronner

Pour l'espuma ou le bouillon :

Faire fondre dans le lait et la crème le fromage : filtrer

Mettre dans le syphon :

### Dressage :

Faire un petit nid avec le riz déposer les légumes assaisonnés (livèche, citron vert , huile d'olive sel) puis un petit nuage de cheddar.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

**de Buyer**  
DEPUIS 1830 

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres