



ROULADE DE TOPINAMBOUR ET TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA GÉNOISE

4	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
4	Jaune(s) d'œuf
60 g	Farine, sans levure
30 g	Persil, finement hachées

POUR LA CRÈME DE TOPINAMBOUR

125 g	QimiQ Whip , réfrigéré
200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
450 g	Topinambour, pelée
60 g	Oignon(s), pelée
60 g	Beurre
125 ml	Vin blanc
500 ml	Bouillon de légumes
0.5 cc	Sel
60 g	Fromage frais
60 g	Crème, 30% de matière grasse
60 ml	Noilly Prat
2 g	Zeste d'orange
50 ml	Jus d'orange
10 ml	Jus d'un citron
1 pincée	Noix de muscade, moulues

POUR LE TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Demi-crème acidulée
800 g	Filet de truite saumonée, pelé
120 g	Oignon(s) rouge(s) , coupés en petits dés
20 g	Câpres, finement hachées
80 g	Cornichons au sel, finement hachées
4 g	Sel
5 ml	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Pour la génoise, battre les blancs d'œuf avec du sel en neige. Incorporer les jaunes d'œuf, le persil et la farine.
2. Répartir la pâte finement sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire au four à 190° C pendant 10 minutes. Renverser la pâte sur un torchon de cuisine. Retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir.
3. Pour la garniture, faire revenir le topinambour et les oignons dans le beurre.
4. Déglacer au vin blanc et laisser réduire un peu. Mouiller avec le bouillon de légumes ou de l'eau et saler. Faire cuire

jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits et faire réduire jusqu'à absorption quasi totale.

5. Réduire en purée avec un bâton mixeur, bien réfrigérer la masse.
6. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
7. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'ajouter avec 300 g de purée de topinambour et les autres ingrédients au QimiQ Whip et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
8. Répartir la garniture sur la génoise et enrouler. Bien réfrigérer.
9. Pour le tartare, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Réfrigérer et dresser avec la roulade de topinambour.