



1

recette proposée et réalisée par Matthieu Lelong,
chef du restaurant Tandem à Annecy



Aumônières de chou farcies aux topinambours et crème de marron, sur coulis de tomates vertes

Préparation des aumônières

Laver et parer les feuilles de chou de la tige centrale. Porter à ébullition une casserole de bouillon de légume salé. Cuire les feuilles, puis les plonger dans de l'eau froide pour stopper la cuisson et conserver l'éclat des feuilles.

Le temps de cuisson dépend de la variété du chou. Il faut donc goûter pour vérifier la cuisson. Réserver.

...

1 bouillon de légume
20 feuilles de chou
500 gr de topinambour
1 gros oignon rouge
100 gr de crème de marron
60 gr de noix
1 gousse d'ail

1 échalote
200 gr de tomates vertes
70 gr de concentré de tomate
40 gr de vin blanc
30 gr de sucre
Sel, poivre, huile d'olive



Ingrédients récoltés à *Un potager dans la ville*, Cultures Urbaines

2

recette proposée et réalisée par Matthieu Lelong,
chef du restaurant Tandem à Annecy



...

Préparation de la farce

Éplucher et émincer les topinambours et l'oignon rouge. Faire revenir à feux vif avec l'huile d'olive. Lorsque les topinambours commencent à dorer, réduire la cuisson. Ajouter la crème de marron et les noix. Couvrir et laisser mijoter à feu doux. Piquer les topinambours pour vérifier la cuisson.

Préparation du coulis de tomates vertes

Mixer les tomates vertes. Éplucher l'ail et l'échalote, ciseler et faire suer dans de l'huile d'olive. Déglacer au vin blanc. Ajouter le sucre et le concentré de tomate. Saler, poivrer et déguster.

