



RAPINI

RECETTES DE SIMON DESLAURIERS - LA BUVETTE CHEZ SIMONE

RAPINIS VICHYSOISE

2 portions d'entrée

INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de xérès
- 2 c. à thé (10 ml) de poireau, haché finement
- 2 gros bouquets de rapinis, lavés
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) d'épinards équeutés
- Sel et poivre
- 1 tasse (250 ml) de vichyssoise (voir recette)
- 1/2 tasse (125 ml) de pistaches concassées
- 1/4 tasse (60 ml) de persil haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de piment d'Alep

ÉTAPES

Pour la vinaigrette : mélanger l'ail, le vinaigre de xérès et le poireau. Laisser infuser, de préférence quelques heures.

Retirer les tiges trop coriaces et les feuilles flétries des rapinis.

Blanchir les rapinis dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 1 minute. Les plonger ensuite rapidement dans un bol d'eau glacée afin d'arrêter la cuisson et de préserver le beau vert du légume. Lorsqu'ils sont refroidis, les retirer de l'eau et bien les égoutter.

Dans une poêle à feu élevé, chauffer les rapinis environ 1 minute afin d'enlever l'excédent d'eau. Ajouter ensuite l'huile d'olive.

À feu vif, ajouter 1/4 tasse (60 ml) de la vinaigrette en s'assurant de mettre les morceaux de poireau. Laisser cuire 1 minute en remuant.

Déposer les épinards crus au fond d'un bol et y déposer ensuite le contenu de la poêle. Assaisonner au goût. Laisser reposer 1 minute afin de cuire les épinards.

Déposer le tout dans une assiette et napper d'une bonne quantité de vichyssoise chaude en guise de sauce. Garnir au goût de pistaches concassées, de persil haché ainsi que de piment d'Alep.

LES FERMERS

VICHYSOISE

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) de beurre

1 tasse (250 ml) de blancs de poireaux émincés

1/2 tasse (125 ml) d'oignon jaune haché

1/2 tasse (125 ml) de pommes de terre Yukon Gold pelées et coupées en dés

1 tasse (250 ml) de bouillon de légumes

1/4 tasse (60 ml) de crème à cuisson 35 %

Sel et poivre

ÉTAPES

Dans un sautoir, faire suer les blancs de poireaux et l'oignon jaune dans le beurre environ 5 minutes. Ajouter les pommes de terre ainsi que le bouillon de légumes. Laisser mijoter.

Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, réduire la préparation en purée au mélangeur, jusqu'à consistance lisse.

Transvider le contenu dans une casserole et chauffer à feu doux. Ajouter la crème et assaisonner.