

N°501



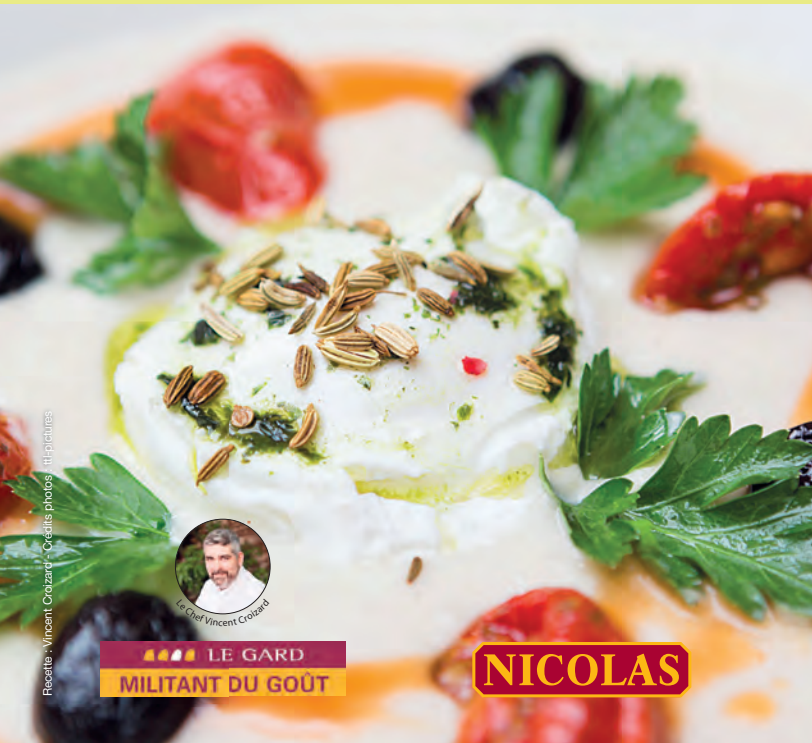
# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

**Velouté de topinambours  
et œuf poché aux aromates de soleil,  
réduction de pamplemousse**



Le Chef Vincent Crozard

Recette : Vincent Crozard - Credits photos : H.Pictures



LE GARD

MILITANT DU GOÛT

**NICOLAS**

## Pour 4 personnes

**Pour le velouté de topinambours :** 200 g de topinambours |

50 g de beurre demi-sel | 50 g de crème liquide

**Pour les aromates :** 400 ml de jus de pamplemousse | 15 g de sucre |

20 g de graine de fenouil | 50 g d'olives noires dénoyautées |

40 g de tomates séchées à l'huile

**Pour l'œuf poché :** 4 gros œufs | Quelques feuilles de basilic

### Pour le velouté de topinambours :

**Eplucher** les topinambours et les **faire cuire** dans une casserole d'eau bouillante salée environ 15 à 20 minutes. **Egoutter**. **Mixer** avec la crème et le beurre. **Réserver**.

### Pour les aromates :

**Mettre** le jus de pamplemousse et le sucre dans une casserole et **faire bouillir** de façon à **réduire** au quart. **Réserver**.

Dans une poêle légèrement huilée **faire griller** les graines de fenouil.

**Réserver**.

### Pour l'œuf poché :

**Chauffer** une casserole d'eau avec du vinaigre et du sel. A frémissement, **faire tourner** l'eau dans la casserole de façon à **créer** un tourbillon puis **casser** un œuf et le **verser** délicatement au milieu. **Pocher** 2 à 3 minutes, **égoutter** et **réserver**. **Renouveler** trois fois l'opération.

**Dresser** dans 4 assiettes creuses : **verser** un fond de velouté, **déposer** l'œuf au centre puis **parsemer** autour les aromates ; **décorer** avec quelques traits de pamplemousse réduit et les feuilles de basilic.

### Le conseil de votre caviste :

Château Bellevue la Forêt,  
Fronton rosé 2013

- Nez : Frais de violette et de menthol.
- Bouche : Nerveux.



### Pourquoi cette alliance ?

Ce plat demande un vin réputé pour sa nervosité et ses arômes. Ce rosé d'une belle vivacité ne redoutera pas la présence de l'œuf ni celle du topinambour. Un ensemble frais et gourmand.

**Et aussi :** Crémant de Bourgogne brut, Patriarche

Retrouvez cette recette au  
Restaurant Vincent Croizard  
17 rue des Chassaintes à Nîmes



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.