

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS

X

CAPESANTE, CAVOLFIORE, BROCCOLO ROMANESCO, NOCCIOLE TOSTATE



INGREDIENTI

Per 6 persone

Preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

18 capesante

¼ di broccolo romanESCO

1 limone

1 arancia

2 cucchiaini di nocciole tostate

500 g di cavolfiore

1 cipolla

50 cl di brodo vegetale

20 cl di panna acida

Sale, pepe, fiori di sale

Olio d'oliva

Di Valérie

Dadou

Chef della Maison Ruinart

R



La vellutata di cavolfiore

Scaldare il brodo vegetale. Lavare e tagliare le cime di cavolfiore e il broccolo romanesco. Sbollentare separatamente in acqua salata bollente per 3 minuti, quindi scolare e lasciare raffreddare. (Far sbollentare dapprima il cavolfiore per eliminare il suo sapore amaro). Pelare la cipolla, tagliandola a fette sottili. Rosolare la cipolla in olio d'oliva, quindi aggiungere le cime di cavolfiore. Versare il brodo vegetale e la panna acida; lasciare cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Aggiungere un pizzico di sale.

A fine cottura, mescolare e passare a setaccio. Schiacciare e tostare le nocciole.

Le capesante

Far preparare previamente le capesante dal pescivendolo. Scaldare un cucchiaino d'olio in una padella e scottare le capesante per un minuto su ogni lato (adattare il tempo di cottura in base alla dimensione); condire con sale e pepe. Riscaldare le cime del

broccolo romanesco, quindi aggiungere le nocciole tritate.

L'impiattamento

Disporre il broccolo romanesco al centro di un piatto fondo e versare la vellutata tutto intorno. Aggiungere le capesante in cima. Con l'aiuto di una grattugia, spolverare con scorze di arancia e limone. Decorare con verdure sminuzzate. Aggiungere un pizzico di fiori di sale.

I CONSIGLI DELLA CHEF Osservare il colore delle capesante per verificarne il grado di cottura. L'aspetto dovrebbe essere ben dorato su entrambi i lati, mentre il centro deve rimanere perlaceo, come ancora crudo.



www.ruinart.com

Si consiglia di bere responsabilmente