



## Le colrave zéro déchet de Gilles Varone

- 4 colraves
- 50g raifort râpé
- 50g crème acidulée
- 20g beurre
- 5g ail émincé
- 50g échalote émincé
- 10g graines de coriandre
- 200g vin blanc
- 200g bouillon légumes
- 40g ail noir
- poivre et sel
- Huile d'olive et vinaigre de chardonnay

- 1 Enlever et laver les feuilles de colrave, les ciseler finement et les garder dans l'eau avec des glaçons.
- 2 Éplucher les colraves et garder les épluchures. Passer les épluchures dans un extracteur et garder le jus.
- 3 Couper les parures du colrave et garder le centre (tronçon) du colrave. Cuire le tronçon dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il devienne tendre.
- 4 Couper en fines tranches les parures du colrave et les suer avec échalotes, ail et beurre sans coloration. Déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié
- 5 Ajouter le bouillon de légume, le jus de colrave et le raifort râpé. Cuire environ 25 minutes jusqu'à ce que les parures de colraves sont cuites
- 6 Ajouter l'ail noir et la crème acidulée et mixer avec un bamix, filtrer votre sauce et la réduire si besoin pour obtenir une texture épaisse, colorer le tronçon dans une poêle avec beurre jusqu'à obtenir une belle coloration
- 7 Essorer les feuilles de colrave ciselées et assaisonner avec huile, vinaigre sel et poivre. Pour le dressage, placer le colrave au milieu de l'assiette, la sauce colrave autour et la salade de feuilles ciselées au-dessus