



À la tête du restaurant étoilé
« Les Rosiers » à Biarritz,
la cheffe Andrée Rosier vous invite
à tester vos talents avec une recette
créée pour Air France.

Recette pour 4 personnes :

Boulgour aux épices, piperade à la citronnelle et fenouil confit.

INGRÉDIENTS

BOULGOUR AUX ÉPICES

- 120 g de boulgour
- ½ litre d'eau
- ½ bouillon de légumes en cube
- Sel, poivre
- 10 g de beurre
- 10 g d'oignons ciselés finement
- 1 g de gingembre frais râpé
- Épices : cumin, curcuma, une pincée de chaque

HUILE À LA CITRONNELLE

- 1 L d'huile de pépin de raisin
- 600 g de citronnelle émincée

PIPERADE À LA CITRONNELLE

- 100 g de poivrons 3 couleurs
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'oignons blancs émincés
- 1 cuillerée à café de tomate concentrée
- Une pincée de sucre
- Piment d'Espelette
- Sel
- 2 cl d'huile d'olive
- 200 g de tomates concassées
- Huile à la citronnelle

CHIFFONNADE DE FENOUIL

- 360 g de fenouil émincé finement
- 4 cl d'huile d'olive
- 4 g d'aneth hachée
- 1 cl de jus de citron de citron vert

FENOUIL CONFIT

- 520 g de fenouil coupé en tronçons
- 5 g d'ail
- 3 cl d'huile d'olive
- 10 cl d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym frais
- Poivre blanc du moulin

ÉTAPES DE LA PRÉPARATION

1. BOULGOUR AUX ÉPICES

Dissoudre le bouillon de légumes dans l'eau, ajouter le sel et le poivre. Porter à ébullition et laisser cuire 1 minute, ajouter le boulgour et laisser cuire à couvert environ 15 minutes. Égoutter et réserver. Faire suer les oignons au beurre sans les colorer, ajouter le gingembre et les épices, laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes. Enfin, ajouter le boulgour et mélanger avec les épices.

2. HUILE DE CITRONNELLE

Faire chauffer l'huile avec la citronnelle puis laisser infuser minimum 1 heure à feu très doux sans faire bouillir. Passer ensuite au chinois, pour ne récupérer que l'huile infusée.

3. PIPERADE À LA CITRONNELLE

Couper les poivrons 3 couleurs en julienne de 0,5 cm d'épaisseur. Faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les poivrons et laisser cuire 15 minutes. Ajouter les tomates concassées, la cuillerée à café de tomate concentrée et le sucre. Laisser cuire environ 40 minutes à couvert en remuant régulièrement. En fin de cuisson, ajouter l'huile infusée à la citronnelle. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

4. CHIFFONNADE DE FENOUIL

Couper le fenouil cru en fines tranches à l'aide d'une mandoline puis mélanger la fine chiffonnade avec l'huile, le jus de citron et l'aneth haché.

5. FENOUIL CONFIT

Raccourcir la tige du fenouil à environ 10 cm et la couper en 6 tronçons dans la longueur. Huiler une plaque de four avec la moitié de l'huile et parsemer avec l'ail haché. Ajouter les tronçons de fenouil, saler et poivrer. Ajouter le thym et le laurier, verser le reste de l'huile et l'eau puis couvrir d'un papier aluminium et cuire au four à 160° pendant 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau (confit et légère coloration)