

POUR 4 PERSONNES :

220 G D'AIL ROSE DE LAUTREC LABEL ROUGE, 600 G DE POMMES DE TERRE, 70 G D'ÉCHALOTES, 45 CL D'HUILE D'OLIVE, 10 CL DE VINAIGRE DE XÉRÉS, 70 G DE FARINE, 25 CL DE CRÈME LIQUIDE, 2 ŒUFS, 1 L DE LAIT, THYM, LAURIER, PERSIL, SEL, POIVRE

Pour réaliser la purée d'ail, peler et tailler grossièrement les pommes de terre. Fendre 150 g de gousses d'ail pour retirer le germe. Recouvrir de 750 ml de lait additionné d'eau, ajouter le thym et le laurier. Faire cuire. Ecraser les pommes de terre et l'ail, mettre 200 g de purée de côté. Passer le lait de cuisson à l'**étamine**, le faire réduire. Ajouter à la purée de la crème (10 cl) et le lait réduit, rectifier l'assaisonnement. Incorporer au dernier moment l'huile d'olive (15 ml). Emincer dans la longueur de fines tranches de pommes de terre. Les sauter à l'huile. Pour les blinis, ajouter 70 g de farine aux 200 g de purée de pommes réservés. Incorporer les jaunes d'œufs, 15 cl de crème et enfin une brunoise d'ail blanchie dans du lait. Monter les blancs en neige et ajouter à l'appareil. Faire chauffer de l'huile dans une poêle et cuire les blinis. Cuire ensuite les gousses d'ail restantes à 180°C (th. 6) pendant 30 mn sur une plaque avec de l'huile d'olive, le thym, le laurier et le poivre mignonette. Saler et poivrer les 10 cl de vinaigre de Xérés, ajouter l'échalote, le persil ciselé. Rajouter l'huile d'olive. Pour dresser l'assiette, mettre 3 quenelles de purée de pommes de terre, une chips de pomme de terre et un blinis. Disposer les gousses d'ail accompagnées de vinaigrette.

L'ail rose de Lautrec

bénéficie du Label Rouge depuis 1966 et d'une Indication Géographique Protégée depuis 1996. Exclusivement produit sur le terroir de la région de Lautrec dans le Tarn, issu de variétés certifiées, il est cultivé suivant des méthodes traditionnelles, séché naturellement durant 15 jours minimum et souvent présenté en grappe dite « manouille ». Ses bulbes, d'un calibre supérieur à 45mm, ont une belle couleur rose, une saveur typée et une conservation exceptionnelle.



Etamine : Morceau de tissu servant au filtrage d'un aliment

Déclinaison autour de l'ail rose de Lautrec

RECETTE CONÇUE PAR FABIEN JALABERT
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE