CARBONARA
DE BOULE D'OR EN TROMPE L'OEIL

10 personnes

LHO
LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS
125 rue Claude Debussy
45160 Olivet
Réservation Restaurants d'application :
02 38 63 49 16

DENRÉES	Unités	Quantités
Navet boule d'or	Kg	2
Beurre	Kg	0.125
Sel	Kg	qs
Sucre	Kg	qs
Papier sulfurisé	pièce	1
SAUCE CARBONARA		
Pancetta ou Lardons	Kg	0.3
Vin blanc sec	L	0.1
Crème liquide	L	0.5
Jaune d'Œuf	pièce	2
Crottin sec	pièce	1
Sel / poivre	Kg	Qs

TECHNIQUE

1/Laver et éplucher les navets boule d'or

2/Réaliser des « tagliatelles » de navets boule d'or à l'aide d'un économe

3/Réaliser la sauce carbonara
-Faire revenir les lardons ou la pancetta émincée
-Déglacer avec le vin blanc
-Faire réduire
-Mouiller avec la crème : faire réduire jusqu'à consistance épaisse
-Hors du feu : lier avec le jaune d'œuf
-Rectifier l'assaisonnement
-Réserver au chaud

4/Cuire les « tagliatelles » de navets boule d'or
-Dans une sauteuse, placer les « bandes » de navets boule d'or et mouiller à hauteur avec de l'eau froide
-Ajouter des petits morceaux de beurre
-Saler et sucrer légèrement
-Recouvrir avec un rond de papier sulfuriser
-Laisser cuire à feu doux quelques instants : le navet boule d'or doit rester « Al dente »

5/ Dresser
-Egoutter les « tagliatelles » de navets boule d'or
-Dans une assiette creuse : placer un dôme de « tagliatelle » et napper avec la sauce carbonara
-Décorer avec des copeaux de crottin sec
-Servir chaud