

Ratte du Touquet et sa glace à l'ail

Une recette d'Alexandre Gauthier

Préparation : 20 min | **Cuisson** : 20 min | **Réfrigération** : 2h
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250g de Ratte du Touquet calibre Classique
- 1 jaune d'œuf
- 10cl d'huile d'arachide fumée
- 4 pois gourmands
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 2 tiges de fleur d'ail
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre
- 100g d'ail
- 1/2 litre de lait
- 4g de fleur de sel
- 2,5g de stabilisateur à glace

Réalisation de la glace à l'ail

Faites blanchir 3 fois l'ail. Faites caraméliser le beurre et la fleur de sel avec 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide. Réservez les sucs d'ail. Versez l'ail caramélisé dans le lait chaud. **Laissez infuser** 1/2 heure. Passez au chinois puis ajoutez le stabilisateur à glace. Laissez prendre en sorbetière pendant 2 heures.

Taillez à la mandoline les Ratte du Touquet en tranches de 1,5 mm d'épaisseur. Plongez-les 1 minute dans de l'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les puis faites-les refroidir dans un bol d'eau glacée.

Taillez finement dans leur longueur les pois gourmands. **Préparez** la vinaigrette avec la moutarde, l'huile de noisette et d'arachide. Salez, poivrez. Assaisonnez les pois gourmands et les Ratte du Touquet.

Mélangez le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide fumée. Dans chaque assiette, répartissez en superposant les lamelles de Ratte du Touquet et les pois gourmands.

Déposez une quenelle de glace à l'ail, puis parsemez d'un peu de sauce au jaune d'œuf et huile fumée, des fleurs et des sucs d'ail. Servez aussitôt.