

CHEF Philippe Mille

**LA RECETTE  
MOSAÏQUE DE LÉGUMES DU JARDIN DE STANISLAS,  
TARTARE DE VEAU,  
ANGUILLE FUMÉE ET HUITRE GRILLÉE, TRANSPARENCE  
DE CHARDONNAY IODÉ**



## INGRÉDIENTS

### MARCHE POUR 4 PERSONNES

#### LES LÉGUMES

80g de carotte jaune  
80g de carotte orange  
20g de gros sel gris  
20cl d'eau  
10 grains de poivre noir  
10 graines de coriandre

80g de betterave Chioggia  
80g de betterave Golden  
2cl de vinaigre de riz  
20g de miel  
10g de gros sel gris  
20cl de champagne

80g de radis Red Meat  
80g de radis Green Meat  
80g de radis Blue Meat  
3cl d'huile olive  
1cl de jus de citron vert  
QS Zestes de citron jaune

2 poireaux Crayon  
1cl d'huile olive

#### LES HUITRES

4 huitres creuses n° 2  
3cl de champagne  
4 feuilles d'huitre  
QS Poivre iodé des Côtes

La gelée fumée de légumes  
200g de parure de légume taillé  
50g de peau d'anguille fumée  
50cl de champagne  
50cl de bouillon de veau  
6cl d'eau d'huitre  
4 feuilles de gélatine

#### LE VEAU

1cl de sauce soja salée  
4cl d'huile d'olive  
10g de gingembre confit  
10g de citron confit  
QS Poivre des Côtes

## PRÉPARATION

#### LES LÉGUMES

Tailler les différentes variétés de légumes à l'emporte-pièce.

#### POUR LES CAROTTES :

Mélanger l'eau avec le gros sel gris, diluer, ajouter les graines de coriandre et les grains de poivre. Disposer les carottes dans un bocal, verser dessus la marinade, fermer et conserver au minimum 1 semaine avant utilisation.

#### POUR LES BETTERAVES :

Chauffer le vinaigre de riz, le miel, le gros sel gris, et au dernier moment après l'ébullition verser le champagne.  
Disposer les betteraves dans un bocal, verser dessus la marinade, fermer et conserver au minimum 3 jours avant utilisation.

#### POUR LES RADIS :

Mariner au dernier moment les radis avec l'huile d'olive, le jus de citron et des zestes de citron.

#### POUR LES POIREAUX :

Blanchir dans l'eau bouillante salée les poireaux taillés à l'emporte-pièce, refroidir dans l'huile.

#### LES HUITRES

Ouvrir les huitres et réserver l'eau iodée pour le bouillon.  
Griller les huitres à la flamme, les couper en dés et les rouler dans le champagne.  
Ajouter les feuilles d'huitres ciselées puis poivrer généreusement avant de maintenir au frais.

#### LA GELÉE FUMÉE DE LÉGUMES

Couper la peau d'anguille en julienne et émincer les parures de légumes.  
Suer l'ensemble pendant 5mn puis verser le champagne et le bouillon de veau.  
Cuire 30mn sans atteindre l'ébullition, filtrer dans une étamine, réduire de moitié et verser l'eau des huitres.  
Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau glacée et réserver au frais une nuit.

#### LE VEAU

Pour l'assaisonnement du veau, mélanger la sauce soja salée avec l'huile d'olive, le gingembre et le citron confit taillé en fine brunoise.  
Couper le veau en dés, verser la marinade, enrober et finir l'assaisonnement avec le poivre des Côtes.

#### LE DRESSAGE

Désarêter le filet d'anguille et le couper en petits bâtonnets.  
Les mélanger avec les dés de veau et d'huitres puis rectifier l'assaisonnement.  
Disposer cette préparation sur une assiette très froide, recouvrir des différents légumes crus, cuits, marinés et fermentés.  
Prélever de la gelée avec une cuillère, la poser sur la mosaïque puis râper par-dessus les différents légumes crus.