



ALBIN MICHEL

PHILIPPE MILLE

# Le goût à l'état brut

LE TRÉSOR CULINAIRE DE LA CHAMPAGNE

PHOTOGRAPHIES D'ANNE-EMMANUELLE THION  
TEXTES EN COLLABORATION AVEC CATHERINE COUTANT

Pour la première fois, Philippe Mille, l'un des chefs les plus doués de sa génération à la tête du mythique Domaine des Crayères à Reims, donne ses recettes inédites.

Ce livre est aussi le récit d'une aventure humaine unique, à la recherche des meilleurs artisans du terroir, avec un but partagé : ne servir que des produits frais livrés chaque matin !



INCLUS : des vidéos inédites tournées chez les producteurs et des recettes filmées !

ALBIN MICHEL

Mes artisans, leurs produits, mes recettes.

Recette pour 2 personnes

## Mini-légumes d'Audrey et Benoît Deloffre Huile verte de fanes de légumes

À DÉGUSTER AVEC :



Veuve Fourny et Fils Rosé « Les Rougemonts » extra-brut.  
Laurent-Perrier « Grand Siècle Alexandra » 2004.

### INGRÉDIENTS :

150 g de petit pois	4 mini-betteraves rouges
20 g de beurre demi-sel	Bull's Blood
1/2 pamplemousse (jus)	4 mini-betteraves blanches Albina
1 carotte violette	4 mini-betteraves jaunes
1 navet blanc	Burpees Golden
4 mini-navets Tokyo Top	4 mini-courgettes vertes
4 mini-navets Adertone	Cassiopée
4 mini-navets Clovis	4 mini-courgettes Zéphyr
4 mini-navets Boule d'or	4 mini-courgettes jaunes
4 mini-carottes jaunes du Doubs	Parador
4 mini-carottes orange parisiennes	1 cébette
4 mini-carottes Purple Haze	1/2 botte d'oseille hachée
4 mini-carottes blanches des Vosges	10 g de gingembre
4 mini-betteraves Chioggia	20 cl d'huile d'olive
	Fleur de sel, poivre du moulin
	25 cl d'eau pétillante

### La mousseline de légumes

Laver les gros légumes, les éplucher. Tailler en dés très fins la carotte violette, faire suer au beurre demi-sel, mouiller à hauteur avec l'eau pétillante, cuire à frémissement pendant 20 min. Égoutter, mixer en y ajoutant le gingembre haché et 14 g de beurre demi-sel noisette. Réserver à température ambiante. Cuire aux trois quarts les petits pois dans de l'eau bouillante salée, les égoutter. Tailler finement la cébette, la faire suer à la casserole dans du beurre demi-sel, ajouter les petits pois, mouiller à hauteur avec de l'eau pétillante. Égoutter, mixer en y ajoutant l'oseille, le jus de pamplemousse et 10 cl d'huile d'olive. Réserver à température ambiante. Tailler les navets en fines lamelles, les faire suer au beurre demi-sel, verser de l'eau plate à hauteur, cuire 20 min. Égoutter, mixer en y ajoutant le reste de beurre. Réserver à température ambiante.

### Les mini-légumes

Laver les mini-légumes, les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée sans les éplucher. Les refroidir dans l'eau glacée, enlever la peau à l'aide d'un papier absorbant. Les réchauffer en les roulant dans de l'huile d'olive. Assaisonner de fleur de sel. Réaliser des copeaux de légumes, les assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et d'huile d'olive.

### La finition

Laver les fanes de légumes, verser 10 cl d'huile d'olive chaude (40 °C), assaisonner, mixer et filtrer à la passette. Sur chaque assiette, dresser les quenelles de mousseline de légumes, les légumes chauds et les copeaux de légumes. Arroser d'huile de fane.