



## BLANC DE BLANC

BLANC DE POIREAU CULTIVÉ DANS LES SABLES D'AQUITAINE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau  
Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010  
Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin  
Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine  
Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste  
Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler  
Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin  
Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages  
Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014  
Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin  
Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses

## L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE GIRARDOT



BLANC DE POIREAUX GRILLÉS,  
COPAUX DE GRENIER MÉDOCAIN, TILES DE TRICANDILLE ET OMELETTE EN FILAMENTS.

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

4 blancs de poireaux Planète Végétal -  
200g de grenier médocain - 50g de miel  
d'acacia - 1/2 orange - 1/2 citron - 1  
dl d'huile d'olive - 1dl d'huile de pépin  
de raisin - 25g de noix du Périgord -  
25g de noisettes - 50g de tricandille - 1  
œuf fermier - 1/2 botte de ciboulette -  
jeunes pousses

### PRÉPARATION :

Mettre les poireaux sur une plaque  
30 min à four chaud à 200°. Retirer  
et laisser refroidir. Inciser sur la  
longueur et retirer le cœur. Trancher  
très finement le grenier médocain et  
tapisser la surface des poireaux mis  
à plat. Disposer le cœur des poireaux  
en tronçons sur le grenier médocain.

Torréfier 20 min les fruits secs à 10°  
et disposer des éclats sur la prépara-  
tion. Etaler la tricandille dans un fer à  
bricelets (ou un moule à gaufres rond)  
afin de réaliser des tuiles. Batta l'œuf  
avec du sel, du poivre et la ciboulette.  
Cuire en fine crêpe puis ciseler fine-  
ment en filaments. Dresser les tuiles  
et l'omelette sur le plat. Tailler la chair  
du citron et de l'orange en cubes. Faire  
une vinaigrette avec les cubes et le jus  
des agrumes restant. Saler et poivrer,  
ajouter le miel et les huiles en fouet-  
tant. Servir le plat avec la vinaigrette  
et des jeunes pousses.



Pessac Léognan  
Florilège de Haut Nouchet blanc  
2016



## L'AVIS DU JURY :

Oubliez la partie verte plus rustique que l'on réserve habituellement aux soupes, ce blanc de poireau est là pour la dégustation, avec son cœur aux notes sucrées. La texture du légume une fois cuit, toujours bien ferme et fondante, a mis d'accord les membres du jury : fraîcheur garantie !

**Guy SAVOY** : « C'est une variété un peu sucrée. Ce n'est pas l'image qu'on a du poireau, ce légume un peu rustique. Un joli produit. »

**Nicolas NGUYEN VAN HAI** : « Ce sont des poireaux fraîchement cueillis : il n'y a pas de partie oxydée sur aucun côté. On a vraiment le blanc de poireau, la partie la plus tendre. On la retrouve en cuisson sur le cœur à l'intérieur. C'est très fondant. C'est un joli produit à manger en dégustation. J'aime beaucoup l'intérieur fondant mais qui garde la texture du poireau, un peu fibreuse. On voit que c'est un produit frais avec de la tendreté et de la fermeté. »

**Julien LEFEBVRE** : « J'ai particulièrement apprécié le côté sucré et le blanc immaculé du poireau. Un beau produit artisanal, très frais, avec du croquant et en même temps un aspect très fondant à la cuisson. C'est un produit qui gagne à être connu. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

### PLANETE VEGETAL

8 chemin de Pot au Pin - 33610 CESTAS  
Tél. : 05.57.97.08.60 - Mail. : [contact@planetevegetal.com](mailto:contact@planetevegetal.com)  
[WWW.PLANETEVEGETAL.COM](http://WWW.PLANETEVEGETAL.COM)  
 Planète Végétal

