



CHOUX DE BRUXELLES A LA JUIVE – YONI SAADA

Ingrédients à préparer pour 4 personnes :

Choux de Bruxelles : 800g
Oignons nouveaux : 2 pièces
Potimarron : ½ pièce
Radis : 6 pièces
Persil : 1/2 botte
Menthe : 1/4 de botte
Olives noires de Kalamata : 80g
Citron beldi (sinon citron classique) : 1 pièce
Grenade (graines) : 100g
Tournesol (graines) : 40g
Zaatar ou (Origan le cas échéant) : 2 bonnes pincées
Fleur de sel : 1 pincée
Huile de Friture : 1 à 2 litres selon votre casserole

Sauce Tahini

Tahini (crème de sésame) : 50g
1 citron frais pour du jus de citron (ou le cas échéant du jus tout prêt)

Conseils du chef pour votre matériel

Préparer une friteuse ou une casserole pour frire les choux de Bruxelles.
Ayez un petit couteau d'office pour inciser les choux. Un couteau ou une mandoline pour le potimarron. Idéalement, si vous avez une écumoire et du papier absorbant c'est mieux ! Et cerise sur le gâteau, si vous avez un thermomètre pour la température de l'huile de friture !

Pas à pas recette :

1. Inciser les choux de Bruxelles : laver puis inciser les choux avant friture.
2. Les frire dans un bain de friture chauffé à 170°C dans une friteuse ou une casserole, pendant 1min 30. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
3. Pour la garniture : tailler finement le potimarron au couteau ou à la mandoline, émincer les radis, peler et ciseler les oignons nouveaux, laver et ciseler la menthe et le persil. Couper les olives noires en deux et retirer le noyau. Tailler en brunoise l'écorce du citron beldi. Mélanger le tout avec les graines de grenade et de tournesol.
4. Préparer la sauce Tahini.
5. Dresser les choux au centre de l'assiette, entourés de la garniture. Assaisonner avec le zaatar et la fleur de sel.

