

Panisse de pois jaune avec tomates et ail confit

 4 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml) de farine de pois jaune
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2,5 ml) de sel
¼ c. à thé (1 ml) de piment moulu
2 tasses (500 ml) d'eau froide
1 bulbe d'ail entier (environ 4 gousses)
4 tasses (1 litre) de tomates, coupées en demies
¼ tasse (60 ml) d'huile de caméline, divisée (+ un filet pour l'ail confit)
8 tasses (2 litres) de kale, tige retirée, émincé grossièrement (mesuré légèrement tassé)
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre
Huile de tournesol (quantité suffisante pour la cuisson)
½ tasse (125 ml) de mayonnaise
½ c. à thé (2,5 ml) d'huile de truffe locale (facultatif)
1 c. à soupe (15 ml) d'herbes d'automne (thym/sauge/romarin) hachées, divisées
½ tasse (125 ml) de copeaux de fromage local à pâte ferme
4 c. à thé (20 ml) de câpres de sureau ou de marguerite

VARIANTES

Il est possible de tailler la panisse en batonnets (comme des grosses frites). On peut alors les colorer dans l'huile sur toutes les faces pour qu'elles soient bien croustillantes. Ce format est intéressant à servir (avec tous les ingrédients de la recette : sauce, kale, tomates...) en sandwich de type wrap dans un pain plat.



PRÉPARATION

Au moins 2h30 avant de manger :

1. Dans un bol, mélanger la farine de pois jaunes, la poudre d'ail, le sel et le piment avec la moitié de l'eau (1 tasse). Dans une petite casserole, bouillir l'autre moitié de l'eau (250 ml). Y ajouter l'appareil en fouettant, baisser le feu à moyen et mélanger pendant 7-10 minutes jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse. Répartir dans un moule carré de 8 po chemisé de papier parchemin et lisser la surface avec une cuillère humide. Tempérer un instant, puis couvrir de pellicule plastique et réfrigérer au moins 2 heures.

1h avant de manger :

1. Préchauffer le four à 150°C (300°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Mettre le bulbe d'ail dans un morceau de papier d'aluminium avec un filet d'huile, fermer en papillote et le déposer sur la plaque.
3. Sur la même plaque, déposer les tomates (face coupée vers le haut), arroser de la moitié de l'huile (2 c. à soupe) et ajouter la moitié des herbes (½ c. à soupe). Cuire 45 minutes.

15 minutes avant de manger :

1. Dans une poêle, chauffer le reste de l'huile (2 c. à soupe) et faire tomber le kale avec un peu de sel et le vinaigre. Pendant ce temps, couper la panisse en 4 carrés.
2. Dans la même poêle, chauffer de l'huile de tournesol (2-3 mm) et poêler les panisses quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
3. Pendant ce temps, mélanger l'ail confit avec la mayonnaise (et l'huile de truffe si désiré).
4. Étendre cette sauce dans quatre assiettes creuses, ajouter la tombée de kale, la panisse poêlée, les tomates confites, le fromage, les câpres et le reste des herbes hachées.