

# Cappuccino de cresson sur feuilles d'endives

**Le tout en BIO**

Recette proposée par David Farat, chef,  
ancien élève de l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi

## **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :**

1 botte de cresson  
1 grosse pomme de terre à chair ferme  
1 endive bien blanche  
1 citron

Ustensile de cuisine nécessaire : un siphon

## **RECETTE:**

Cuire une pomme de terre à chair ferme dans un peu d'eau salée.

Laver et effeuiller le cresson. Réserver quelques feuilles. Pocher quelques secondes les tiges et le reste des feuilles dans de l'eau bouillante salée et les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée.

Mixer la pomme de terre épluchée et le cresson. Assaisonner avec un peu de poivre et de muscade et une goutte de jus de citron. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Filtrer cette purée et la mettre dans un siphon. Ajouter 2 cartouches de gaz en remuant fortement.

Prendre une feuille d'endive, mettre quelques gouttes d'huile d'olive et poivrer le fond de celle-ci. Retourner le siphon au dessus de la feuille et disposer le cappuccino de cresson de façon harmonieuse.

Planter ensuite quelques feuilles de cresson fraîches dans le cappuccino et servir aussitôt.

**Bon appétit**

**Entrée BIO**

Agence  
**BIO**