

Saint Pierre x Chateau Lagrange 2017

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1. Saint Pierre : 1p
2. Petit Pois : 1kg
3. Céleri Branche : 1p
4. Fenouil : 1p
5. Rhubarbe : 1p
6. Bouillon Dashi: P.m
7. Coing confit: P.m
8. Mix herbe : P.m
9. Crevette Bouquet : 10p
10. Avocat : 4p
11. Criste marine : P.m
12. Feuille de radicchio : 4p

Déroulés :

1. Lever/nettoyer les Saint Pierre, venir ensuite détacher les filets en 2 parties. Les passer au sel fin (5 à 6 minutes suivant la taille). Les rincer puis les cuire ensuite sous vide avec un filet d'huile d'olive. Les cuire ensuite à 47 degrés pendant environ 10 à 12 minutes suivant la taille. Les refroidir ensuite en glace. Le tailler en fin sashimi et réserver sur une plaque huilée.
2. Venir réaliser des billes de cèleri branche/fenouil/rhubarbe à l'aide d'une petite cuillère à pomme parisienne puis réserver. Tailler de petits quartiers de coings confits et les conditionner dans leur sirop.
3. Décrocher la tête des crevettes, réserver le corps sur glace. Passer les têtes légèrement dans la farine de riz puis les frire à 170 degrés. Laisser ensuite sécher sur du papier absorbant.
4. Réaliser un bouillon dashi avec de l'eau, kombu. Refroidir puis assaisonner.
5. Écosser et blanchir les petits pois dans l'eau bouillante salée, puis refroidir en glace.
6. Décrocher les avocats du noyau, mixer avec de l'huile d'olive et assaisonner de jus de citron (le mélange doit être bien lisse et onctueux)
7. Effeuillel mouron/cerfeuil/mini basilic.

Dressage :

Venir disposer au centre de l'assiette les sashimis de saint pierre, venir déposer autour le mélange de billes de légumes et dresser joliment les quartiers de coing et le mix d'herbe.

Dans une petite assiette mettre un point de guacamole et déposer le corps et la tête de crevette frite sur la feuille de radicchio et une criste marine dessus.

