CABILLAUD, YUZU, ÉGOPODE ET CÂPRES

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Cabillaud	2 filet
Yuzu	175 gr (jus de citron japonais)
Oeufs entiers	100 gr
Beurre	425 gr
Fumet de poisson	75 gr
sel	5 gr
Beurre noisette	50 gr
Poudre de maltodextrine	40 gr
sel	2 gr
Câpres frais	40 gr
Céleri en branches	1 pc
Égopode	Quantité souhaitée

Préparation

1. Nettoyer le cabillaud, mettre sous vide et cuire 20 minutes à 60° C. Laisser refroidir. Lever délicatement la chair des arrêtes.

Mousseline de yuzu

1. Mettre le tout au thermomix et monter à 65°C en vitesse 8. Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz N2O.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Poudre de beurre noisette

1. Mélanger le tout au fouet et passer la poudre au chinois étamine pour avoir la poudre la plus fine possible.

Câpres soufflés

1. Souffler les câpres frais à la friteuse pendant 10 secondes, les saler à la sortie de friteuse.

Bâtons de céleri confit

1. Éplucher les branches de céleri et les faire blanchir dans de l'eau légèrement salée pendant 1 minute. Glacer et conserver dans du jus de céleri et égopode.

Dressage et finition

1. Dresser le tout et recouvrir généreusement de jeunes feuilles d'égopode.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024