

CABILLAUD, YUZU, ÉGOPODE ET CÂPRES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	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	0 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.

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.
-