

# CABILLAUD, YUZU ET CÂPRES FRITS AU JUS ET JEUNES POUSSSES D'ÉGOPODE



## Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
Cabillaud	
'tiges' (pétioles) d'égoode	
Jus de yuzu	
Oeufs	
Beurre	
Jeunes feuilles d'égoode	
câpres	
Fumet de poisson	
beurre de noisette	
sel	

## Préparation

1. Cuire le cabillaud sous vide 20 minutes à 60°C.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Mélanger du jus de yuzu (citron japonais), des oeufs entiers, du beurre, du fumet de poisson et du sel, chauffer à 65°C avant de mettre en siphon.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Congeler du beurre de noisette et le réduire en poudre.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Frire les câpres 10 secondes et les saler.

---

---

5. Blanchir les dés de tiges d'égopode quelques secondes et conserver dans du jus d'égopode.

---

---

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

---

---