

CABILLAUD, YUZU ET CÂPRES FRITS AU JUS ET JEUNES POUSSES 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.
