

L'OMBLE CHEVALIER

*Comme un tartare assaisonné au Yuzu-ponzu
Tempura de feuille de shiso vert
Gel d'agrumes – sorbet sudachi*

Les lacs de nos montagnes au pays du soleil levant

Ingrédients : Pour 4 personnes

OMBLE CHEVALIER :

- 600 gr de filet d'omble
- 20 gr de sel fin
- 1 pièce de citron caviar
- 8 cl d'huile d'olive au citron
- 2 cl de yuzu ponzu
- 1/2 zeste de citron vert
- Sel - poivre

TEMPURA :

- 4 feuilles de shiso vert
- 100 gr de farine à tempura
- Sel - huile pour une légère friture

SORBET SUDACHI :

- 90 gr de jus de sudachi
- 2.1 gr de stabilisateur
- 45 gr de sucre
- 135 gr d'eau
- 30 gr de glucose atomisé

FINITION ET DRESSAGE :

- Gel de sudachi - gel de shiso - herbes et fleurs suivant la saison

Progression :

OMBLE CHEVALIER - Lever l'omble chevalier, le parer et retirer les arrêtes. Mettre les deux filets au sel pendant 15 minutes, laver les filets et le mettre à sécher. Couper les filets en petits morceaux et assaisonner de citron caviar, huile d'olive citron, de yuzu-ponzu et de zestes de citron vert.

TEMPURA - Mettre à chauffer dans un poêle de l'huile sur une hauteur de 5 millimètres.

Faire un appareil a tempura avec la farine a tempura, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner les deux faces, faire frire, égoutter sur un papier absorbant, assaisonner.

SORBET SUDACHI - Mettre à chauffer l'eau et le sucre. A 40°C, ajouter le stabilisateur et le glucose atomisé. Porter à l'ébullition et verser sur le jus de sudachi. Mettre en bol à pacojet, pacoiser.

FINITION ET DRESSAGE - Mouler le tartare d'omble chevalier dans un moule en forme de calisson, puis ajouter la feuille de shiso en tempura, ajouter des points de gel et de gel shiso, puis herbes et fleurs, terminer par une quenelle de sorbet sudachi.



Recette réalisée par
STÉPHANE BURON
Chef 2 étoiles
au guide Michelin 2023
Restaurant Le Chabichou à Courchevel

