

Ballotine de poisson lion, arlequin de fruits et légumes de saison, crème d'avocat fumé et sorbet de giraumon

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

45 minutes

Temps de repos

1 heure

Nombre de couverts

4



Jordan Cesaire

L'Autre Version



Liste des ingrédients

Pour les filets

- 2 poissons lion
- 2 blancs d'œufs
- Sel, poivre

Pour la sauce

- Tête de poisson lion
- Carotte
- Céleri
- Oignon
- Fenouil
- Tomate fraîche
- Concentré de tomate
- Cognac
- Eau

Pour la garniture

- 1 betterave
- 1 Christophine
- 1 mangue
- 1 ananas
- 1 giraumon
- 1 avocat
- 1 piment végétarien
- 1 citron vert
- 2 branches de cives.

Recette

Levez les filets de poisson lion, les désarêter et réservez sur plaque.

Badigeonnez de blanc d'œuf avec du sel et du poivre les filets de poisson lion. Roulez en ballotine dans du papier film.

Avant le service faites cuire au thermoplongeur 70°C pendant 15 minute enlever le film délicatement et réservez avant de servir. nbsp;

Avec les têtes de poisson lion réalisez la sauc

Faites revenir dans l'huile les têtes de poisson lion puis ajoutez la garniture aromatique taillée en brunoise (carotte, céleri, oignons, fenouil) faites revenir quelques minutes et flambez au cognac.

Ajoutez les tomates fraîches, le concentré de tomate, mélangez et mouillez à hauteur.

Laissez réduire pendant environ 8 heures et passez la sauce au chinois étamine

Pour la garnitur

Nettoyez et épluchez tous les fruits et légumes, coupez en fines lamelle puis les tailler avec un emporte-pièce rond de petite taille pour avoir des cercles réguliers.

Faites chevaucher les cercles sur du papier cuisson en fonction des couleurs de vos fruits et légumes pour obtenir une rosace.

La rosace réalisée, badigeonnez d'huile, sel, poivre, jus de citron, zeste de citron, piment végétarien et laissez mariner environ 1 heure

Le sorbe

Réalisez une brunoise (en petits dés) de giraumon.

Faites cuire 15 minutes dès l'ébullition puis réservez 1 heure au congélateur.

Placez la brunoise congelée au Thermomix, assaisonnez.

Une fois toutes les préparations terminées, réalisez le dressage en fonction de votre envie