

Barbarin avec dombrés, velouté et chips de kamanioc

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

20 minutes

Nombre de couverts

4



Kengie Armanstrading

Le Caprice des îles



Liste des ingrédients

- 800 g de kamanioc avec ses feuilles
- 1 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de poudre à colombo
- 1 piment végétarien
- 25 cl de crème liquide
- 1 œuf
- 4 filets de rougets (Barbarin)
- 1 citron vert

Recette

Préparation du barbarin

Faites mariner vos filets de rougets avec le jus d'un citron vert.

Faites cuire au beurre vos filets marinés, 5 minutes de chaque côté puis épongez-les dans du papier absorbant

Velouté de kamanioc

Épluchez et coupez une partie du kamanioc en gros morceaux. Réservez l'autre partie pour la réalisation des chips. Hachez les feuilles de kamanioc.

Dans une casserole, faites cuire les feuilles de kamanioc dans la crème liquide et la poudre de colombo puis passez au chinois. Ajouter le piment végétarien et laissez infuser.

Conservez les feuilles et le piment pour le dressage

Dombré de kamanioc

Faites cuire à la vapeur le kamanioc puis écrasez-le en purée.

Ajoutez un jaune d'œuf et formez des boules.

Faites revenir dans le beurre et réservez

Chips de kamanioc

Taillez le kamanioc en fines tranches à la mandoline.

Préchauffez le four à 180°C.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez vos chips d'huile d'olive.

Assaisonnez et enfournez 10 minutes

Dressage

Dans une assiette creuse, versez une petite quantité de velouté puis disposez les dombrés.

Au centre de cette assiette, déposez un filet de barbarin, déposez sur celui-ci une quenelle de feuilles de kamanioc.

Enfin, placez sur cette quenelle un quartier du piment végétarien

Bon appétit