

Saint-Pierre confit à l'huile de sésame

Déclinaison de pomme de terre

Recette: Julien RAPHANEL [LA GRANDE GEORGETTE]

Pour 4 personnes

-1 Saint-Pierre
-200g Kombu
-250g Beurre
-2 Pomme de terre Agria
-5 Feuille de nori
-3 Œuf
-3 Jaune d'œuf
-Vinaigre balsamique blanc
-Huile de sésame ASSAKUJUNSEI [CLASSIQUE]
-Huile de sésame TAIHAKU[CLAIRE]
-Huile de sésame TAIKOU[LEGERE]
-Huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]



Saint-Pierre

Lever les filets.
Saumuré 8 minute dans une saumure à 10%.
Badigeonner au Pinceau de vinaigre balsamique.
Mettre sous vide avec du kombu sur la chaire vinaigré.
Mettre à confire dans l'huile de sésame ASSAKUJUNSEI à 56°C jusqu'à bonne cuisson du Saint-Pierre.
Saupoudrer de poudre de nori.

Pomme-soufflé

Trancher une pomme de terre d'une épaisseur de 2-3 millimètre.
Emporte-piècer en forme de Calisson.
Frire dans un premier bain d'huile de sésame TAIHAKU à 140 degrés.
Une fois qu'elle commence à souffler les plonger dans un bain d'huile de sésame TAIHAKU à 180 degrés pour qu'elle souffle parfaitement et deviennent croustillante.

Rouleau de pomme de terre

Dérouler l'autre pomme de terre à l'aide d'une dérouleuse.
Re-rouler la pomme de terre sur elle même avec le kombu utilisé pour le Saint-Pierre.
Couper des rouleau de deux centimètre d'épaisseur.
Frire dans l'huile de sésame ASSAKUJUNSEI 7 min à 180°C.
Brûler au chalumeau une fois égouté et les couper en deux.

Sabayon sésame

Infuser le reste du kombu dans le beurre.
Mélanger 125gr de beurre de kombu et 125gr d'huile de sésame TAIKOU.
Faire chauffer le mélange.
Mixer 3 œuf et 3 jaune avec du vinaigre balsamique, sel et poivre.
Le mélange beurre/huile de sésame TAIKOU chaud sur les œuf en mixant.
Mettre en siphon, gazer 2 fois et cuire 30 minute à 64°C.
Mélanger le sabayon sésame et un petit peu d'huile de sésame ICHIBANSHIBORI.

★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.



Agneau enrobé de cresson Carrotte à la moutarde de Reims

Recette: Julien RAPHANEL [LA GRANDE GEORGETTE]

Pour 4 personnes

-1 Selle d'agneau
-100g Eryngii
-2 Botte de cresson
-250g Blanc de volaille
-200g Crème
-60g Blanc d'œuf
-Crêpine
-16 Mini carotte de couleur
-1 Carotte Jaune
-5 Carotte Orange
-5 Orange
-30g Moutarde de Reims
-Vinaigre balsamique blanc
-Salicorne
-Huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]
-Huile de sésame TAIKOU[LEGERE]
-Huile de sésame ASSAKUJUNSEI [CLASSIQUE]
-Pain de mie



Selle d'agneau

Lever les filets de la selle, les dégraisser et les mettre au gros sel 10 minutes.

Récupérer également les petits filets sous la selle.

Réaliser une chlorophylle avec le cresson.

Réaliser une brunoise d'Eryngii puis la sauter.

Réaliser une farce fine avec les blanc de volailles, la crème et les blanc d'œufs.

Haché les petits filets.

Mélanger le tout pour réaliser une farce verte.

Étaler la crêpine, étaler la farce sur la crêpine et rouler avec les filets d'agneau pour réaliser des gros « bonbon », cuire sous vide à 56°C pendant 1h30.

Colorer dans l'huile de sésame ICHIBANSHIBORI.

Tartelette carotte

Réaliser des petit disque de carotte jaune et orange cuire à l'étuvé.

Réaliser une purée de carotte et brunoise de carotte puis mélanger les deux.

Réaliser les tartelette en pain de mie.

Garnir la tartelette du mélange purée de carotte brunoise.

Monter les petits disques de carottes, jaunes et oranges en mosaïque.

Rouleaux de carottes

Réaliser une julienne de carottes.

Assaisonner avec le vinaigre balsamique blanc, huile de sésame TAIKOU, les salicornes hachées.

Réaliser des petits rouleaux à l'aide d'une pince.

Mini carottes en papillote

Réaliser une papillote avec les mini carottes,

assaisonner avec l'huile de sésame ASSAKUJUNSEI, de l'ail, du thym.

Cuire la papillote sur la plancha.

Sauce carottes, moutarde de Reims

Centrifuge les carottes et les oranges.

Réduire le jus obtenu.

Ajouter un petit peu de jus d'agneau.

Monter au beurre.

Ajouter la moutarde de Reims.

Réaliser un jus d'agneau, le perler avec un petit peu d'huile de sésame ICHIBANSHIBORI puis dresser.

* La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

