

Pièce de turbot meunière

Macération de cresson/poire vinaigrée/sésame

Recette: Christian LE SQUER [LE CINQ]

Turbot

- 1pc turbot en 5/6kg
- PM zeste de citron jaune
- PM laurier

Lever le turbot, portionner à 130g.
Mettre en saumure 4min.
Contiser avec le citron et le laurier.
Sous-vide 4 minutes à 72°C dans l'eau puis snacké dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Beurre de sésame

- 50g miso blond
- 50g pâte de sésame blanc spoutpouch
- 50g eau
- 120g beurre doux



Chauffer le miso, la pâte de sésame blanc spoutpouch avec l'eau puis monter au beurre.

Coulis de cresson

- 2 bottes cresson
- 100g épinard
- 5g ail
- 5g gingembre

Laver et rincer le cresson. Effeuilleter.
Râper le gingembre et l'ail. Faire suer au beurre.
Ajouter le cresson, cuire rapidement. Une fois cuit, mixer avec les épinards frais et un peu de glace pilée.
Rectifier l'assaisonnement.
Refroidir sur glace.

Râpé de poire

- 1pc poire nashi
- PM vinaigre de vin vieux vieille réserve

Eplucher la poire, râper à la microplane puis assaisonner avec le vinaigre dissous avec de l'eau.

Marinade sésame/yuzu

- 160g jus de yuzu
- 40g sauce soja sucrée
- 180g huile d'olive
- 200g huile de sésame TAIKOU [LÉGÈRE]
- 6 pièces citron vert zesté
- 60g jus de citron vert
- PM xantane



Coller le jus de citron au xantane, passer au chinois puis mélanger avec les autres éléments sans mixer.

Dressage

A gauche déposer le poisson.
En arc de cercle à droite : déposer deux quenelles de rapé de poire, le beurre de sésame miso=coulis de cresson.
Au milieu verser la marinade sésame/yuzu.

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



Croquant de Campari aux agrumes et sésame

Tartelette Campari

Recette: Christian LE SQUER [LE CINQ]



Gelée Campari

- 400g eau de navet
- 30g huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]
- 100g Campari
- 60g jus de veau
- 60g sauce soja sucrée
- 60g mirin
- 2.5g colorant jaune
- 2.5g colorant rouge
- 32g feuilles gélatine



Mettre à ramollir les feuilles de gélatine.
Chauffer le reste des ingrédients.
Ajouter la gélatine.
Couler et refroidir dans une plaque.
Tailler finement au couteau.

Gel Campari

- 100g Campari
- 1g xanthane

Mixer les ingrédients. Dégazer.
Passer à la chaussette.

Confit kumquat et pamplemousse

- 200g kumquat confit
- 200g pamplemousse confit
- 20g marinade sésame/yuzu (identique à la recette de turbot)

Hacher finement les deux confits.
Mélanger avec la marinade yuzu.

Billes de gingembre

- 6.6L eau minérale (eau en bouteille)
- 215g sucre
- 60g algin
- 30 gouttes gingembre arôme

Bain calcic

- 1L eau
- 20g calcic

Transparence de gingembre

Faire bouillir l'eau et le sucre.
Ajouter l'algin puis mixer au thermomix.
Passer au chinois étamine.
Ajouter l'arôme gingembre.
Refroidir.
Gazer en siphon 3 fois 48 heures avant.

Tartelette

120 moules à tartelette (petit four brioche fine)

- 10 feuilles de brick
- 1 blanc d'œuf
- PM beurre clarifié
- PM beurre demi sel

Coller deux feuilles de brick entre elles.
Mettre du beurre clarifié sur la première face ensuite du beurre clarifié sur la deuxième face, du blanc d'œuf sur la troisième et du beurre clarifié sur la quatrième face.
Détailler des cercles de 45mm de diamètre.
Mettre les moules en cellule.
Beurrer l'autre moitié des moules avec du beurre pommade et les mettre en cellule.
Tremper les feuilles de brick dans du beurre clarifié.
Poser la feuille de brick sur un moule retourné et mettre le moule beurré par dessus puis presser.
Mettre en cellule.
Cuire 12mn à 170°C avec un poids dessus.

Brunoise de pamplemousse cru

- 1 pamplemousse rose frais

Réaliser des segments puis tailler en cube régulier.

Dressage

- PM huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
- 1 citron bergamote
- 3 sésame (noir, blanc, blanc torréfié)



Dans la tartelette mettre un point de confit de pamplemousse / kumquat.
Ajouter un point de gel Campari.
Ajouter un cube de pamplemousse cru.
Ajouter la gelée Campari et aplatir avec une spatule et de la marinade yuzu.
Faire la bille gingembre dans le calcic à l'aide d'un emporte pièce de diamètre 25 mm, rincer à l'eau claire.
Lustrer les billes d'huile de sésame TAIHAKU.
Râper le citron bergamote, ajouter le sésame.

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