

Crevette géante tigrée, mousseline de pomme de terre, fèves, chanterelles, beurre vert, caviar de hareng et de veau

ingrédients

crevette géante tigrée

2 queues de gambas

100 g de beurre aux algues

court-bouillon

mousseline

150 g de pommes de terre, ratte

50 g de lait entier

huile d'olive extra vierge

sel

beurre vert

250 g de sauce au vin blanc

1 g de iota

50 g d'épinards en branche

½ bouquet de persil frisé

fèves et chanterelles

100 g de fèves fraîches

100 g de chanterelles

caviar de veau

200 g de perles de tapioca

600 ml d'eau

800 ml de fond de veau

200 ml d'eau

1 branche de thym

1 branche de romarin

garnitures

50 g de caviar de hareng

salicorne

violettes

cresson « borage cress »

cresson « affila cress »

caviar de veau

préparation

- faites bouillir les queues au court-bouillon environ 1 minute

- nettoyez-les une fois qu'elles ont refroidi

- faites-les chauffer dans le beurre aux algues

- salez et poivrez les queues

- pelez les pommes de terre, mettez-les dans une grande quantité d'eau légèrement salée

- faites cuire les pommes de terre

- passez les pommes de terre cuites au chinois

- pendant ce temps, portez le lait à ébullition

- incorporez le lait aux pommes de terre jusqu'à obtention d'une belle masse lisse

- assaisonnez avec de l'huile d'olive et éventuellement un peu de sel

- passez les épinards et le persil équeuté dans la centrifugeuse

- faites chauffer le beurre blanc (sauce au vin blanc) et ajoutez l'iota

- portez à ébullition - assurez-vous que cela n'attache pas !

- retirez du feu et ajoutez le jus d'épinard et de persil

- mélangez le tout avec le mixeur plongeur

- écossez les petits pois frais

- faites blanchir pendant 20 secondes et rincez directement à l'eau froide

- écossez-les une deuxième fois

- glacez dans un peu de beurre, avec les chanterelles nettoyées

- faites blanchir le tapioca dans les 600 ml d'eau

- rincez-le

- faites cuire le tapioca dans le fond de veau, 200 ml d'eau et les herbes fraîches

- laissez refroidir le tapioca

dressez l'assiette à votre convenance

finissez avec le caviar de hareng, le caviar de veau, la salicorne, les violettes, les cressons

L'iota est une gélatine très élastique à base d'algues rouges, qui peut aussi être chauffée. Faites fondre l'iota à froid et portez le mélange à une température de 80°C.