

Sashimi de thon Albacore, vinaigrette babeurre, crème montée wasabi, gingembre mariné - Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Dans l'esprit du Bistro, retrouvez une recette digne des plus belles places.

L'astuce du chef

Ce plat peut être réalisé avec toutes sortes de poissons blanc comme le bar, dorade...

Ingrédients

Thon Albacore

- 200 Gr Longe de thon Albacore

Vinaigrette babeurre

- 50 Ml Babeurre
- 15 Gr Crème sûre
- 2.50 Gr Sauce sriracha
- 10 Gr Graines de pavot

Sauce soya et yuzu

- 2 Cuil. à soupe Sauce soya
- 1 Cuil. à thé Jus de yuzu
- 1 Cuil. à soupe Mirin

Crème montée de wasabi

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 5 Gr Wasabi en poudre

Finitions

- 1 Cuil. à soupe Gingembre mariné japonais
- 0.50 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien garder le thon au froid, idéalement sur de la glace (un bol de glace sur lequel vous déposez un autre bol avec le thon)

Cela vous permettra plus tard de le travailler tout en étant au froid.

Égouttez quelques tranches de gingembre mariné.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau de chef (grand), 1 couteau d'office (petit).

2 linges propres,

1 assiette

1 bol avec la crème + 1 fouet (le tout au réfrigérateur).
1 poche à pâtisserie (idéalement), sinon, 2 cuillères à soupe
2 bol avec fourchettes (sauce soya et vinaigrette)

Mise en place

Nettoyez les pousses de pois si nécessaire, hachez le gingembre.

Émincez finement l'oignon vert, gardez la partie verte dans une eau glacée au réfrigérateur. La partie branche peut aller dans la vinaigrette.

Sashimi de thon

Gardez le thon continuellement sur un contenant avec de la glace. Tranchez la longe de thon finement (3 à 4 mm d'épaisseur) contre le sens des fibres, cela permettra d'avoir des morceaux qui fondent en bouche (suivant la qualité de thon que vous achetez).

Réservez au réfrigérateur.

Crème de wasabi

Dans un bol froid, versez la crème froide avec la poudre de Wasabi, fouettez la crème jusqu'à quelle forme des bec d'oiseau.

Réservez-là à nouveau au réfrigérateur jusqu'au service.

Vinaigrette de babeurre

Mélangez les ingrédients ensemble avec un fouet, sans les graines de pavot.

Sauce soya et yuzu

Mélangez les ingrédients ensemble et versez dans une pipette.

Dressage et finitions

Trempez rapidement les tranches de sashimi de thon dans la vinaigrette buttermilk et disposez-les joliment dans une assiette.

Parsemez légèrement de graine de pavot, déposez ici et là des tranches de gingembre mariné.

Versez quelques gouttes de sauce soya et yuzu directement sur les tranches de sashimi.

Réalisez trois belles boules de différentes tailles avec la crème de wasabi, à l'aide d'une poche à pâtisserie.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter une pincée de fleur de sel.

Finalisez avec un peu d'oignon vert, servez aussitôt.

Bon appétit!