

Sashimi de thon Albacore, vinaigrette babeurre, espuma wasabi, gelée de gingembre |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

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

- 400 Gr Longe de thon Albacore

Vinaigrette babeurre

- 100 Ml Babeurre
- 30 Gr Crème sûre
- 5 Gr Sauce sriracha
- 20 Gr Graines de pavot

Sauce soya et yuzu

- 140 Ml Sauce soya
- 5 Ml Jus de yuzu
- 15 Ml Mirin

Espuma de wasabi

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Ml Lait
- 10 Gr Wasabi en poudre

Gel de gingembre

- 100 Gr Gingembre frais
- 125 Ml Eau
- 50 Gr Sucre
- 3 Gr Agar-agar

Finitions

- 12 Brin(s) Pousse de pois

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

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

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.

Gel de gingembre

Dans une casserole, mélangez le gingembre haché, l'eau et le sucre et l'agar-agar.

Portez à ébullition tout en remuant pour dissoudre l'agar-agar, gardez cette ébullition durant une minute. Transférez la préparation dans un contenant, placez le tout au réfrigérateur, à compter de 70°C la gélification commencera à se faire sentir.

Une fois bien refroidit et gélifié, coupez le tout en brunoise ou passez la gelée dans un blender.

Espuma de wasabi

Portez à ébullition le lait avec la poudre de wasabi, bien fouetter pour dissoudre la poudre.

Ajoutez hors du feu la crème 35%, passez le tout dans un chinois étamine, ensuite versez le liquide dans un siphon.

Ajoutez-y une cartouche de gaz, couchez le siphon dans le réfrigérateur, idéalement laissez le tout reposer au frais.

Bien agiter avant de vous en servir.

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, ajoutez le gel de gingembre. Versez quelques gouttes de sauce soya et yuzu directement sur les tranches de sashimi.

Réalisez trois belles boules de différentes tailles avec l'espuma de wasabi.

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

Finalisez avec une belle branche de pousse de pois, servez aussitôt.

Bon appétit!