



DUO D'ESPADON | YUZU | POMME VERTE | RADIS

Recette pour 10 personnes

Espadon

- Filet d'espadon 1,2 kg

Marinade

- Citron 8 g
- Ail noir, fermenté 10 g
- Persil, frais 40 g
- Sucre 70 g
- Sel 50 g

Tartare

- Oignons thaïs 50 g
- Premium Huile d'olive
Extra Vergine Liguria DOP 40 ml
- Sésame, noir 10 g
- Jus de yuzu 8 ml
- Pomme verte 50 g

Pomme verte

- Pomme verte 700 g
- Sucre glace 30 g
- Sel 15 g
- Citron 30 ml

Mayonnaise au yuzu

- Œuf 2 pcs
- Huile de colza 200 ml
- Jus de yuzu 5 ml
- Moutarde 10 g
- Huile de sésame 10 ml
- Premium Poivre de Kampot, noir
- Sel

Radis rouges

- Radis rouges 80 g

Pistaches marinées

- Pistaches, grillées 300 g
- Premium Huile d'olive
Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Persil, frais 50 g
- Wasabi en poudre 10 g
- Raifort, frais 15 g
- Sel

Préparation

Espadon mariné

Couper l'espadon en deux morceaux (env. 700 g et 500 g). Composer une gremolata avec l'ail, le persil, l'écorce de citron, le sucre et le sel. Couvrir la petite pièce d'espadon avec la gremolata et lester avec une ardoise. Couvrir avec du film alimentaire et faire mariner au réfrigérateur pendant 24 heures. Découper en tranches fines.

Tartare

Couper le gros morceau de l'espadon en petits dés et incorporer les autres ingrédients pour former un tartare.

Pomme verte

Composer une marinade avec le sucre glace, le sel et le jus de citron. Éplucher la moitié des pommes et les couper en fins quartiers. Laver soigneusement l'autre moitié des pommes non épluchées. Enduire les deux types de pomme de marinade et emballer séparément sous vide. Réserver les quartiers au froid pendant deux heures et les pommes non épluchées toute la nuit.

Mayonnaise au yuzu

Mixer tous les ingrédients en une mayonnaise homogène. Bien assaisonner.

Radis

Couper les radis en fines rondelles et les tremper 15 minutes dans de l'eau glacée et salée.

Pistaches marinées

Mixer la moitié des pistaches au Thermomix avec les autres ingrédients pour obtenir une huile délicate. Passer au tamis puis laisser égoutter à l'étamine et faire mariner le reste des pistaches dans l'huile.

