

La recette vedette



En collaboration avec :

SAO RESTAURATION

Bonbons d'esturgeon fumé au cœur de brebis fondant

Appareil d'esturgeon

100 g d'esturgeon fumé (*Poissonnerie Témis*)
250 ml de mix tempura
50 ml d'eau

- Passer l'esturgeon au robot.
- Lier avec le mélange de tempura.
- Faire figer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Coulis de cassis

250 ml de sirop de cassis (*Cassiro*)
5 ml de piment chili broyé
½ pomme (*Verger de l'Île de Nepawa*)

- Porter le tout à ébullition pendant 2 minutes et laisser infuser une vingtaine de minutes.
- Passer au mélangeur et ensuite au chinois.

Huile verte

500 ml d'huile de canola
2 paquets d'échalotes vertes

- Ébouillanter le vert des échalotes et passer au mélangeur avec l'huile de canola.
- Laisser reposer 12 heures.
- Passer l'huile à l'étamine.

Rendement : 5 portions
Préparation : 20 minutes
Exécution : Facile
Coût par portion : 2,85 \$/portion

Méthodologie

- Détailler le fromage en cubes de 8 à 10 g (*Fromagerie La Vache à Maillotte*).
- Les façonner en boules.
- Enrober avec l'appareil d'esturgeon fumé (environ 15 g).
- Passer les boules dans la chapelure Panko.
- Frire les bonbons, environ 2 minutes à 325 °F, déposer sur un papier brun pour éponger le surplus de gras.

Montage

- Tailler une demi-pomme en juliennes.
- Former 3 buissons avec les juliennes de pomme.
- Y déposer un bonbon sur chacun.
- En face de chaque buisson, faire un rond avec le coulis de cassis.
- L'entourer d'un cordon d'huile verte.
- Y faire des motifs en partant du centre du coulis de cassis.

Accord vins et mets suggéré

Vin blanc : Sauvignon blanc Trio Reserva Concha Toro Casablanca valley 2010, Chili (code SAQ 10327672)

Vin rouge : Morgon Château de Pizay 2009
morgon a.c., France (code SAQ 719393)



Échangez
Partagez
Rencontrez

www.restaurateurs.ca