

*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](http://www.restaurateurs.ca)