

PAVÉS DE DAURADE, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, coques marinées, pâtes de citron

RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Daurade moyenne 4 pièces
Beurre 100 g
Gros sel 100 g
Sucre 50 g

COQUES

Coques 1 kg
Sucre 80 g
Vinaigre de riz 16 cl
Eau 20 cl

MOUSSELINE CHOU-FLEUR

Chou-fleur 1,5 Kg
Lait entier 1 litre
Huile d'olive 10 cl
Beurre 50 g

PÂTE DE CITRON

Jus de citron 20 cl
Sucre 25 g
Agar-agar 2,5 g

DECOR

Shiso PM



PROGRESSION

1. Mariner les coques. Le matin pour le soir, ouvrez les coques à sec dans une casserole. Décortiquez-les. Dans une calotte, mélangez 80 g de sucre, 16 cl de vinaigre de riz et 20 cl d'eau. Ajoutez les coques et laissez mariner 1 journée au frais.

2. Détaillez le chou-fleur et retirez le trognon. Lavez-le. Portez à frémissement le lait. Plongez le chou-fleur et faites cuire pendant 20 mn. Égouttez-le et réservez le jus de cuisson. Mixez le chou-fleur avec de l'huile d'olive et une noix de beurre. Détendez-le si besoin avec un peu de jus de cuisson. Salez.

3. Portez à ébullition le jus de citron, le sucre et l'agar-agar. Laissez frémir pendant 1 min.

Versez dans un plat et laissez prendre au frais. Mixez la gelée de citron.

4. Levez les filets des daurades en conservant la peau et mettez-les à saumer 10 min dans 1 litre d'eau, 100 g de gros sel et 50 g de sucre.

5. Cuisson du poisson. Épongez les filets avec un papier absorbant sans les rincer. Dans une poêle chaude, avec un peu de beurre, faites cuire les filets de daurade, d'abord côté peau. Retournez-les après 3 min. Poursuivez la cuisson encore 3 min.

6. Dressez le poisson sur des assiettes chaudes avec la mousseline de chou-fleur. Ajoutez quelques coques et un trait de gelée de citron et des feuilles de shiso.

Notes :
