



SASHIMI DE SAUMON ET GEL DE FRAMBOISE

Pour 4 personnes :

Ingrédients:

| | |
|--------|-------------------------|
| 1 | Cœur de filet de saumon |
| 200 gr | Framboise |
| 1 Cc | D'agar-agar |
| 1 dl | D'eau |
| 0,5 dl | Vinaigre de framboise |
| 1,5 dl | Crème entière |
| 1 Cs | Wasabi |
| 1 Cs | Miel |
| | Sel |

Recette :

1. Gel de Framboise : cuire légèrement les framboises, le miel, l'eau et le vinaigre dans une petite casserole puis passez le tout au chinois. Montez à ébullition le jus puis incorporez l'agar-agar et fouettez pendant 30 secondes. Etalez le jus dans un plat à hauteur de 0,5 mm et mettez- le au frigo pendant 1 heure au moins.
2. Sashimi : Congelez le cœur de saumon une nuit, puis le décongelez et le détaillez en tranches de 0,5 mm d'épaisseur.
3. Chantilly de Wasabi : Versez dans un siphon la crème entière, le Wasabi et un peu de sel. Réservez au froid.
4. Dressage : Découpez à l'emporte-pièce le gel de framboise et disposez-le sur l'assiette avec quelques tranches de saumon puis déposez à côté grâce au siphon la chantilly de Wasabi. Servez très frais.

Septembre 2013 Rolland Maillard – Guy Nicolet – Nicolas Baumann