



SIGNATURE
FRUIT

F

OIE GRAS, THON ROUGE
FUMÉ, CONSOMMÉ YUZU



Recette originale de
Sophie DEPRAZ





RECETTE POUR 4 PERSONNES

CONSOMMÉ SOJA YUZU

BOUILLON DE BOEUF CLARIFIÉ	300
SAUCE SOJA	120
PURÉE YUZU RAVIFRUIT	100
MIRIN	50
VINAIGRE DE RIZ	10
SIROP D'ÉRABLE	10
ALGUE KOMBU SÉCHÉE	5
FLOCONS BONITE SÉCHÉS (katsuobushi)	5

La veille, placer la sauce soja, les flocons de bonite séchée et l'algue kombu dans un contenant. Laisser mariner 12 heures au froid.

Filtrer, ajouter le reste des ingrédients. Conserver au froid.

THON ROUGE FUMÉ

THON ROUGE FUMÉ	160
-----------------	-----

Trancher finement le thon rouge fumé.

CHOU RAVE

CHOU RAVE	250
-----------	-----

Éplucher le chou rave. Le tailler en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Blanchir les tranches quelques secondes à l'eau bouillante salée. Réserver au chaud.

FOIE GRAS

TRANCHES DE FOIE GRAS FRAIS ÉVEINÉ (1 cm d'épaisseur)	8 pièces
FLEUR DE SEL	QS
POIVRE	QS

Chauffer une poêle sans matière grasse. Saler et poivrer les tranches de foie gras. Les déposer dans la poêle chaude. Cuire 1 ou 2 minutes de chaque côté, jusqu'à obtenir une belle caramélisation. Égoutter sur papier absorbant. Réserver au chaud.

KUMQUATS CONFITS

KUMQUATS FRAIS	100
SUCRE SEMOULE	250
EAU	150

Retirer le pédoncule des kumquats et faire des trous dans l'écorce à l'aide d'un pic en bois. Faire blanchir 2 minutes à l'eau bouillante. Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter les kumquats blanchis et cuire à frémissement pendant quinze minutes. Retirer du feu, couvrez et laisser à température ambiante jusqu'au lendemain. Portez de nouveau à ébullition et cuire à frémissement pendant 15 minutes. Répéter ce cycle 3 ou 4 fois, jusqu'à ce que les kumquats soient translucides. Verser dans un récipient. Recouvrir de sirop à hauteur. Réserver au froid.



Plier les fines tranches de chou rave et les disposer harmonieusement sur la moitié de l'assiette. Poser les tranches de foie gras poêlé et le thon rouge fumé en alternance sur l'autre moitié de l'assiette. Parsemer le chou rave de fines tranches de kumquats confits et des feuilles de shiso rouge. Finir en versant le consommé soja/yuzu bien chaud.