

Auteur: Christina Steindl



Ingredients

Pomme verte pochée :

100 g de pomme verte
15 g de sucre cristallisé fin
200 ml d'eau
Cannelle
Clou de girofle

Espuma pomme verte-vanille :

10 g de pomme verte Boiron
2 g de Basic Textur
3 g de vanille
2 g de graines de papaye

Saumure pour les poissons :

1000 ml d'eau
70 g de sel
20 g de sucre cristallisé fin
10 g de poivre aux zestes de citron

Sorbet pomme verte-omble chevalier :

170 g de sucre
50 g de glucose
140 g d'eau
300 g d'omble chevalier
10 g de jus de citron
200 g de pomme verte Boiron
10 g de Basic Textur

Omble chevalier mariné cru :
20 g d'omble chevalier saumuré

Bar (sous vide) :

70 g de bar
20 g d'essence de vanille
3 g de vanille

Préparation

Pomme verte pochée :

Faites un caramel blond avec le sucre dans une sauteuse et éteignez-le avec un peu d'eau. Tournez les pommes et faites-les pocher dans le fond.

Espuma pomme verte-vanille :

Mélangez intimement tous les ingrédients, chauffez et versez dans le siphon iSi Thermo. Pressurisez le siphon avec 2 Cream Chargers.

Saumure pour les poissons :

Dissolvez le sucre et le sel dans l'eau et laissez-y mariner les poissons 10-12 minutes.

Sorbet pomme verte-omble chevalier :

Mixez tous les ingrédients dans le Thermomix et congelez dans le Paco Jet ou une sorbetière.

Bar (sous vide) :

Faites mariner le loup dans la saumure, levez les filets et découpez en portions. Mettez sous vide avec l'huile et les épices et cuisez au bain-marie sous vide du **fusionchef** à 60 °C pendant 7 minutes.

Crème au riz sauvage :

Faites cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre et mixez dans le Thermomix en ajoutant le beurre, le sel et la crème.

Crackers au riz sauvage :

Prélevez un peu du riz sauvage cuit, pressez-le et étalez-le sur une nappe Silpad. Séchez au four à 80 °C (0 % d'humidité). Cassez la plaque de riz presque sèche, faites-la griller à l'huile pour souffler les grains et salez légèrement.

Gel à la pomme verte :

Mixez les pommes vertes Boiron en purée et liez avec la gomme xanthane.

Cette recette des éliminatoires de « JUNGE WILDE 2016 » nous a été aimablement communiquée par Christina Steindl. Photo : ©ROLLING PIN

2 g de graines de papaye

Crème au riz sauvage :

100 g de riz sauvage

20 g de crème

10 g de beurre

5 g de sel

Crackers au riz sauvage :

10 g de riz sauvage

Sel

Gel à la pomme verte :

10 g de pomme verte Boiron

1 g de gomme xanthane