

Auteur: Christina Steindl



Ingredients

Cobia (sous vide) :

80 g de filet de cobia
30 g de beurre de noix
80 g de sel
20 g de sucre
1 l d'eau
Liita Cress

Liita Cress carbonisée :

100 g de cresson

Charbon Liita carbonisé :

40 g de beurre mou
40 g de farine
1 g de sucre
35 g de chapelure
20 g de Liita Cress carbonisée
20 g de charbon
Sel

Tuile de charbon :

140 ml d'eau
100 ml d'huile
20 g de farine lisse
Une pincée de sel
Charbon actif

Sphère betterave-yaourt :

200 ml de yaourt
1/2 citron vert
Gomme xanthane
Sucre
Sel
Beurre de cacao
Poudre de betterave

Préparation

Cobia (sous vide) :

Mixer l'eau, le sel, le sucre et le Liita dans le Thermomix, puis y placer le cobia pendant 20 minutes. Mettre le cobia avec le beurre de noix sous vide. Faire mijoter à 54° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 20 minutes. Puis rouler dans le charbon Liita carbonisé.

Liita Cress carbonisée :

Rouler le Liita Cress dans un film aluminium et faire fermenter 20 minutes à 85 °C au monolithe. Fumer légèrement. Retirer le film aluminium et mixer pour obtenir une poussière ou écraser au mortier.

Charbon Liita carbonisé :

Mélanger tous les ingrédients et émietter sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Cuire à 120 °C pendant environ 20 minutes.

Tuile de charbon :

Bien mélanger tous les ingrédients et faire griller dans une poêle jusqu'à évaporation totale de l'eau et jusqu'à ce que la tuile soit croustillante.

Boulettes betterave-yaourt :

Mixer le yaourt au Thermomix avec le jus de citron vert et les zestes, assaisonner avec du sucre et du sel. Épaissir légèrement avec la gomme xanthane. Remplir ensuite des demi-sphères et congeler. Détacher une fois congelé et coller pour former une sphère. Faire fondre le beurre de cacao, colorer à votre convenance avec la poudre de betterave et asperger la sphère de yaourt congelée avec.

Mousse de betterave :

Bien mélanger le QimiQ et le mélanger avec le reste des ingrédients. Verser dans un moule à savarin et congeler.

Gelée de betterave :

Mousse de betterave :

400 g de QimiQ Whip froid
100 g de QimiQ Classic froid
300 g de mascarpone
200 g de purée de betterave
Sel
Sucre

Gelée de betterave :

500 ml de jus de betterave
10 ml de jus de citron vert
6 g d'agar-agar

Crème au yaourt :

200 ml de yaourt
Sel
Sucre
Gomme xanthane

Gelée de citron vert :

300 ml de jus de citron vert
200 ml d'eau
7 g d'agar-agar
Sucre

Faire cuire tous les ingrédients. Refroidir le tout jusqu'à ce qu'une gelée se forme.
Mixer au Thermomix.

Crème au yaourt :

Mixer le yaourt dans le Thermomix et assaisonner avec du sel et du sucre. Épaissir avec de la gomme xanthane.

Gelée de citron vert :

Faire cuire tous les ingrédients. Refroidir le tout jusqu'à ce qu'une gelée se forme.
Mixer au Thermomix.

Cette recette, issue de la première sélection « JUNGE WILDE 2018 », nous été aimablement communiquée par Christina Steindl.

Photo : ©ROLLING PIN