

Sous vide carabineros au lait d'amande et vinaigre de miel

Auteur: Heiko Antoniewicz



Ingredients

Lait d'amande :

200 g d'amandons (de préférence d'amandes vertes)
200 ml de lait
20 g de sucre
5 cuillères-mesure rases d'Agazoon (alternative végétarienne à la gélatine, issu d'algues rouges ou de goémon)

Carabineros (sous vide) :

4 crevettes Carabineros (la « reine des crevettes »)
40 g d'huile d'olive au citron vert
20 g de pâte d'amande
ail
huile d'olive au citron vert

Vinaigre de miel :

1 CS de miel d'acacia
1 CC de vinaigre de Chardonnay « Forum »

Argile blanche:

20 g d'argile blanche
2 g d'encre de seiche
12 g de lactose
30 g de fond de crustacés
1 g de sel

Pour la présentation :

Filaments de safran
Basil Cress (cresson délicat au goût intense de basilic)
corail cuit des crevettes
antennes frites croustillantes

Préparation

Lait d'amande :

Porter le lait à ébullition et y faire tremper les amandons à 60 °C. Les laisser refroidir dans le lait et laisser reposer pendant 12 heures. Rectifier l'assaisonnement avec du sucre et éventuellement un peu de jus de citron. Passer au mixeur, monter avec de l'Agazoon et porter rapidement à ébullition. Verser dans des tubes et mettre immédiatement à refroidir dans de l'eau glacée. Au besoin, se servir d'un siphon iSi pour prélever le lait d'amande.

Carabineros (sous vide) :

Décortiquer les Carabineros et enlever les boyaux. Conditionner sous vide avec l'huile d'olive au citron vert. Faire cuire à 56 °C au bain sous vide pendant 15 minutes et laisser refroidir. Faire chauffer la pâte d'amande dans l'huile d'olive et y faire macérer l'ail. Y faire revenir délicatement les Carabineros et saler.

Vinaigre de miel :

Mélanger les deux ingrédients et réserver.

Argile blanche :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Acidifier légèrement et réserver.

Service :

Déposer les Carabineros, le lait d'amande, le vinaigre de miel et l'argile blanche sur les assiettes. Décorer avec des filaments de safran, le Basil Cress, le corail et les antennes croustillantes.

Cette recette, extraite de l'ouvrage « Heiko Antoniewicz, Sous Vide » ainsi que du calendrier EssensART 2012 (photographe Ralf Müller), a été mise aimablement à notre disposition par les éditions Matthaes.

Sous vide carabineros au lait d'amande et vinaigre de miel

