



RAFRAICHI D'ARAIGNÉE DE MER AU GINGEMBRE, VOILE DE YAOURT ACIDULÉ ET COULIS DE CORIANDRE

Ingrédients pour 4 personnes

320 gr de chair d'araignée de mer
½ pomelos thaï en segments
3 gr de gingembre râpé
75 gr de mayonnaise
1 jus de citron
25 gr de ciboulette

Coulis de coriandre

100 gr de coriandre
2 dl d'eau gazeuse
Sel / poivre

Crêpes

125 gr de lait
1 œuf
50 gr de farine
½ jus de citron
25 gr de corail de homard
1 râpé de citron

Voile de yaourt

1 yaourt 0%
¼ litre de lait
½ zeste de citron jaune

Gaufre de pomme de terre

75 gr de farine
20 gr de beurre fondu
½ jaune d'œuf
10 cl de lait

Guacamole

1 avocat
5 cl d'huile d'olive
1 gr de piment d'Espelette

Finition et décor

¼ barquette de Ghoe cress
1 râpé de citron jaune



3 feuilles de gélatine
Sel / Poivre

125 gr de pulpe de pomme de terre
½ blanc d'œuf en neige
50 gr d'herbes hachées
Sel / poivre

½ jus de citron
Sel / poivre

Progression

Araignée de mer :

Assaisonner l'araignée avec la mayonnaise, le jus de citron, la ciboulette, le gingembre râpé, le sel et le poivre. Réserver.

Crêpes :

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Cuire les crêpes dans une poêle à crêpes d'une épaisseur fine. Réaliser les rouleaux en utilisant la moitié de l'appareil d'araignée de mer. Tailler les rouleaux en petits makis. Réserver.

Coulis de gingembre :

Équeuter et blanchir la coriandre à l'eau bouillante salée. Refroidir, égoutter puis mixer avec l'eau gazeuse jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Rectifier l'assaisonnement.

Voile de yaourt :

Faire chauffer le lait, hors du feu, ajouter la gélatine ramollie, le yaourt, le jus et les zeste de citron. Rectifier l'assaisonnement et couler sur une plaque d'une épaisseur fine. Détailler des cercles de 10 cm de diamètre.

Gaufre de pomme de terre :

Mélanger tous les ingrédients et finir par le blanc d'œuf monté délicatement. Rectifier l'assaisonnement et réaliser les gaufres à l'aide d'un gaufrier.

Finition et dressage

Disposer sur l'assiette le reste d'émietté d'araignée de mer. Ajouter des morceaux de segments de pomelo et les points de guacamole.

Recouvrir du voile de yaourt. Ajouter tout autour le coulis de coriandre. Disposer les makis sur le côté de l'assiette et disposer sur chaque morceau de segment de pomelos.

Pour finir, mettre les pousses de Ghoe Cresse piquée dans le voile de yaourt ainsi qu'un râpé de citron jeune. Servir la gaufre de pomme de terre à part.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève