



CARPACCIO DE THON ROUGE ET DAÏKON ACIDULÉ, MOUSSEUX DE RAIFORT

Ingrédients pour 4 personnes

Daïkon mariné
200 gr de daïkon
50 gr de sucre
10 cl de mirin
10 cl de vinaigre de riz

Carpaccio de thon

360 gr de thon rouge
200 gr de daïkon mariné
1 dl d'huile d'olive citron

Coulis de shizo

8 grandes feuilles de shizo vert
50 gr d'eau gazeuse
Sel

Mousse raifort

¼ litre de lait
1 cuillère à soupe de raifort râpé
4 feuilles de gélatine

Finition et décor

¼ barquette de pousses de shizo cress
1 citron caviar égrainé
10 gr de caviar de hareng
1 zeste de citron jaune
1 cuillère à soupe d'huile citron
Fleur de sel

Progression

Daïkon mariné

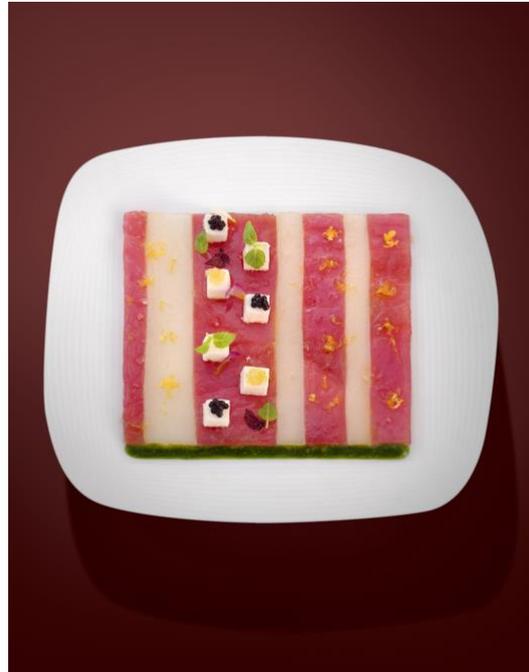
Détailler des lamelles de daïkon d'1 millimètre d'épaisseur. Les blanchir à l'eau bouillante salée, les refroidir. Ajouter le mirin, le vinaigre de vin de riz et le sucre. Laisser mariner une heure au frais.

Carpaccio de thon

Tailler des fines de thon. Les faire mariner avec l'huile d'olive citron. Dans l'assiette de présentation, disposer les lamelles de daïkon ainsi que les lamelles de thon. Réserver au frais.

Coulis de shizo

Blanchir les feuilles de shizo à l'eau bouillante salée. Les refroidir à l'eau glacée. Égoutter puis mixer avec l'eau gazeuse jusqu'à obtenir un coulis lisse. Rectifier l'assaisonnement.



Mousse de raifort

Porter à ébullition le lait. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et le raifort. Mettre à refroidir. Monter la mousse au batteur environ 20 minutes. Verser la mousse dans un cadre de (4 millimètres d'épaisseur. Réserver au frais. Détailler des petits cubes. Réserver.

Finition et dressage

Déposer les cubes de mousseux raifort et un trait de coulis de shizo. Ajouter le citron caviar, le caviar de hareng, les pousses de shizo, le râpé de citron jaune, l'huile d'olive citron et la fleur de sel.



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