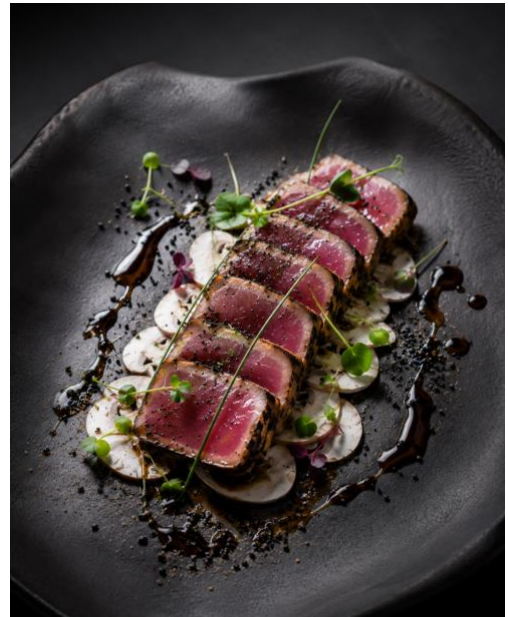




BONITE EN TATAKI, MISO BRUN & CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

800 gr de bonite à dos rayé (flet épais ultra frais)
120 gr de miso rouge foncé
50 ml de mirin
500 gr de champignons de Paris très fins
30 gr de gingembre frais râpé
4 cuil. à soupe de sésame grillé
2 cuil. à soupe de miel d'acacia
Graines de sésame noir brillant
1,5 botte de ciboulette fraîche
Fleur de sel rose



Progression

Dans un bol, mélanger le miso rouge foncé avec le miel, le Mirin et le gingembre râpé.
Y ajouter 1 cuillère à café d'eau. Mélanger à nouveau et réserver.

Tailler les filets de bonite pour garder le côté pavé épais.
Dans une poêle très chaude, déposer les filets sur 1 face et le laisser snacker 30 secondes, puis 20 secondes sur l'autre face pour former une légère croûte dorée brûlée et maintenir le cœur rosé.
Réserver et laisser reposer 2 minutes pour obtenir un joli croquant.

Préparer les champignons de Paris et les tailler en carpaccio à la mandoline en réglant la lame très fine, « papier fin ».

Dressage

Au dressage, prendre une assiette sombre, voire noire, pour accentuer les contrastes des couleurs du plat.

Déposer le carpaccio de champignons en quinconce dans le centre de l'assiette. Tailler les filets de bonite en tronçons de 1,5 cm environ et déposer 4 à 5 tranches sur les champignons.

Disposer un trait architectural de crème miso glossy sur le côté de l'assiette, quelques micro-pousses en position verticale pour plus de volume et les graines de sésame noir tout autour.

Finir l'assiette avec deux brins de ciboulette déposer sur le tataki de bonite.



Chef Philippe Geneletti

Responsable Design Culinaire Direction produits- Club Med