

Ormeaux de pleine mer dorés au beurre demi-sel, artichauts miso



 Electrolux

DONNEZ PLUS DE

goût

À VOTRE VIE



Electrolux



Electrolux

Ingrédients (2 pax)

2 pcs d'ormeaux, grattés,
nettoyés, tapés

Purée d'artichaut

1 piece d'artichaut

5 g d'acide ascorbique

Huile d'olive

5 cl de vin blanc sec

1 dl de fond blanc

3 g de vadouvan dans un
sachet infusion

Sel et poivre

Beurre Miso/Vadouvan

1 piece d'échalotte émincée

1 citron jaune

1 gousse d'ail rose dégermé

2 dl d'eau minéral

2 g de vadouvan

50 g de miso blanc

20 g de beurre froid

1 jus de citron

L'ormeaux :

1 Cuire à basse température 60° pendant 30 min.

La purée d'artichaut :

- 1 Tailler l'artichaut en petits morceaux.
- 2 Le garder dans l'eau avec un point de l'acide ascorbique pour éviter l'oxydation.
- 3 Suer avec huile d'olive puis déglacer avec le vin blanc sec, le fond blanc. Rajouter le vadouvan, le sel et le poivre.
- 4 Laisser cuire à feu doux jusqu'à qu'il soit fondant.
- 5 Récupérer les artichauts cuits, mixer avec le jus de cuisson réduit à sirupeux et passer au chinois tamis et assaisonner.

Le beurre Miso/Vadouvan :

- 1 Tailler le citron en quatre sans pépin.
- 2 Porter à ébullition l'eau avec les ingrédients puis filer et infuser pendant 5 min, puis filtrer. Rajouter le vadouvan, le miso blanc, le beurre froid, le jus de citron.
- 3 Chauffer la base avec du vadouvan pour infuser puis filtrer et monter avec du beurre froid et miso et ajuster l'assaisonnement avec du sel, poivre, jus de citron.



Table Infiflex EHX6455FHK



Chef
JEAN-FRANÇOIS
ROUQUETTE

Restaurant
PUR PARK HYATT

taste[®]
OF PARIS

18-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec Electrolux

#tasteofparis • #tasteXelectrolux