

# Pacojet

## Menu de Noël

Plat principal  
Frederik Jud



## Ingrédients

### Sorbet au yuzu

|     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| 500 | g | d'eau               |
| 60  | g | de sirop de glucose |
| 110 | g | de sucre            |
| 60  | g | de jus de yuzu      |
| 2,9 | g | de Stab2000         |

### Truite saumonée marinée

|     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| 500 | g | de truite saumonée |
| 38  | g | de sel             |
| 38  | g | de sucre           |
| 80  | g | de citronnelle     |

### Cône de concombre

|    |       |                       |
|----|-------|-----------------------|
| 1  | pièce | de concombre à salade |
| 20 | g     | de vinaigre de mangue |
| 20 | g     | d'huile d'olive       |
| 20 | g     | d'huile de colza      |
| 10 | g     | de jus de concombre   |
|    |       | sucre                 |
|    |       | sel                   |

## Préparation

(1) Mélanger le sucre avec le liant (Stab2000), incorporer à l'eau et ajouter le sirop de glucose. Porter le mélange à ébullition en remuant, laisser refroidir légèrement et ajouter le jus de yuzu. Verser le tout dans un bol à pacosser®.

(2) Fermer avec un couvercle, étiqueter et congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.

(3) Si nécessaire, pacosser® avec une pression normale.

(1) Laver la truite saumonée, la parer, enlever les arêtes et l'éponger. Hacher finement la citronnelle et la mélanger avec le sel et le sucre.

(2) Recouvrir la truite saumonée du côté chair avec le mélange. Placer délicatement dans un sac sous vide et mettre sous vide. Selon l'épaisseur, laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 6 heures. Retourner le sachet de temps en temps pour que la marinade se répartisse mieux.

(3) Retirer ensuite la truite saumonée du sac et bien essuyer la marinade et les morceaux de citronnelle avec un papier absorbant. Retirer la peau de la truite saumonée et la couper en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

(1) Couper le concombre en lanières aussi longues que possible.

(2) Recouvrir les bandes avec la vinaigrette et former un rouleau.

(3) Découper des bandes de 1 cm de large dans le rouleau et en faire des cônes.

### Sauce mayonnaise au yuzu

|     |   |                         |
|-----|---|-------------------------|
| 100 | g | de mayonnaise japonaise |
| 45  | g | de jus de yuzu          |
| 15  | g | d'huile de sésame       |
| 0.5 | g | de sucre                |
| 0.5 | g | de sel                  |

(1) Mélanger la mayonnaise avec le jus de yuzu, l'huile de sésame et assaisonner avec du sucre et du sel.

### Gel de yuzu

|     |   |                                    |
|-----|---|------------------------------------|
| 60  | g | de jus de citron                   |
| 40  | g | de jus de kalamansis               |
| 40  | g | de jus de citron vert              |
| 40  | g | de Ponzu jaune Seasoning d'agrumes |
| 180 | g | de sucre cuit 1:1                  |
| 3   | g | d'agar-agar                        |
| 2.5 | g | de gélatine                        |
| 6   | g | de jus de yuzu frais               |

(1) Porter tous les ingrédients à ébullition, laisser refroidir et mixer jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

### Cubes de mangue et d'avocat flambés

|   |     |                |
|---|-----|----------------|
| 1 | pc. | mangue         |
| 1 | pc. | avocat         |
|   |     | huile de colza |

(1) Peler la mangue et l'avocat et couper la chair en cubes d'environ 1x1cm.

(2) Brûler brièvement les cubes de mangue avec un bec bunsen et badigeonner les cubes d'avocat d'huile.

### Crème d'avocat au wasabi

|     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| 300 | g | d'avocat            |
| 30  | g | d'huile de colza    |
| 10  | g | de poudre de wasabi |
| 2   | g | d'acide ascorbique  |
| 2   | g | de sel              |

(1) Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et gratter la chair à l'aide d'une cuillère.

(2) Mettre dans un récipient haut avec tous les autres ingrédients et mixer soigneusement jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

## Huile de fenouil

300 g de vert de fenouil  
300 g d'huile de tournesol  
10 g de sel

- (1) Blanchir les vert de fenouil dans de l'eau salée et les rafraîchir dans de l'eau glacée. Retirer le vert de fenouil de l'eau, le presser, le hacher grossièrement et le mélanger avec les autres ingrédients.
- (2) Verser dans un bol à pacosser®, fermer avec un couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.
- (3) Si nécessaire, pacosser® à pression normale.