

Gnocchi de brochet

au caviar et sauce au beurre
de citron vert
Jan Hartwig



Ingrédients

Beurre blanc de citron vert

70 g de Gewürztraminer
100 g de saké
100 g de fumet de poisson (recette de base)
100 g d'eau de tomate (recette de base)
20 g de jus de yuzu
80 g de jus de citron vert (Roses)
200 g de beurre de yuzu (Bordier)
100 g de crème fraîche
40 g de jus de citron vert
Tabasco vert
Sel
Poivre de cayenne

Gnocchi de brochet

215 g de coquilles Saint-Jacques
215 g de brochet
75 g de blanc d'œuf
75 g d'œufs entiers
10 g de sel
200 g de crème fraîche
125 g de beurre

Autres

Caviar d'omble chevalier
Ciboulette en rouleaux, finement ciselée

Préparation

- (1) Porter tous les liquides à ébullition et les mixer avec la crème fraîche et le beurre.
- (2) Assaisonnez avec du sel, du tabasco et du poivre de cayenne et passez le tout au micro-tamis.

- (1) Mettre tous les ingrédients dans un bol à pacosser®.
- (2) Fermer avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.
- (3) Si nécessaire, pacosser® deux fois avec une surpression.

- (1) Placer les gnocchis et garnir de caviar.
- (2) Verser la sauce au beurre de citron vert et parsemer de ciboulette sur le plat.