Filet noble d'esturgeon, purée de panais et ses grains précieux

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
185267	Purée de panais et pomme de terre 2,5 kg d'aucy	140 Gramme
	Caviar	5 Gramme
	Fumet de poisson	20 Centilitre
	Citron vert	0.5 Pièce
	Paprika fumé	2 Gramme
	Poivre de sichuan	1 Gramme

Etapes de préparation

1. Remonter en température la purée de panais. Ajouter une partie du caviar. Mélanger délicatement
2. Récupérer les zestes du demi citron vert
3. Monter en température le fumet de poisson. Faire infuser le jus de citron vert. Ajouter le paprika. Mixer le tout. Réserver
4. Cuire le pavé d'esturgeon au four à chaleur sèche, avec ou sans décongélation préalable. Assaisonner. Réserver
5. Pour le dressage, finir avec les zestes de citron, le caviar et le poivre de sichuan

Idée de substitution et astuce du Chef

Cette recette peut se réaliser avec du filet de sandre. L'esturgeon s'accommode de tous les épices et condiments. Il faudra les déposer en périphérie et à la dernière minute pour ne pas dénaturer sa chair fine et délicate.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation