

Pétoncles de baie marinés à la lime et à l'aneth, siphon de babeurre au wasabi, concombre croquant, crumble de panko au beurre noisette et feuille de nori

Recette pour 12 tapas

Description

Des pétoncles délicatement marinés à la lime et à l'aneth, enveloppés d'un siphon de babeurre aérien relevé de wasabi, avec du concombre croquant et un crumble doré au beurre noisette et au nori. Une bouchée marine éclatante de fraîcheur, tout en finesse et en contraste.

L'astuce du chef

Utilisez des pétoncles d'une fraîcheur irréprochable et gardez-les bien froids jusqu'au montage. Marinez-les seulement 5 à 8 minutes avant de servir : au-delà, l'acidité de la lime raffermirait leur chair. Ajoutez le crumble au dernier moment pour conserver tout son croustillant.

Ingrédients

Pétoncles marinés

- 500 Gr Pétoncles de baie
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Branche(s) Aneth
- 0 Au goût Jeunes pousses
- Sel et poivre

Concombre croquant

- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 15 Ml Jus de lime
- 0 Au goût Sel et poivre
- Sel et poivre

Siphon de babeurre aux herbes

- 250 Ml Babeurre
- 100 Ml Crème 35%
- 10 Tige Aneth
- 20 Tige Ciboulette
- 10 Tige Persil plat
- 5 Gr Wasabi en poudre
- 25 Gr Vinaigre de vin blanc
- 0 Au goût Sel et poivre
- Sel et poivre

Crumble de panko au beurre noisette et nori

- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 40 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Feuille(s) de nori
- 0.50 Unité(s) Citron
- 0 Au goût Sel et poivre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciseler finement l'échalote. Effeuille l'aneth et le persil. Tailler les concombres en très petite brunoise. Prélever les zestes de la lime et du citron. Réduire la feuille de nori en fine poudre.

Crumble de panko

Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir une légère coloration noisette. Ajouter le panko et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirer du feu et ajouter la poudre de nori ainsi que le zeste de citron. Assaisonner légèrement.

Laisser refroidir complètement.

Siphon de babeurre aux herbes

Dans un mixeur mélangeur, réunir le babeurre, la crème, l'aneth, la ciboulette, le persil et le wasabi. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Passer au tamis très fin afin d'obtenir une texture parfaitement lisse. Assaisonner. Verser dans un siphon de 500 ml.

Ajouter deux cartouches de gaz et placer le siphon au frigo.

Concombre croquant

Dans un bol, mélangez la brunoise de concombre avec le jus de lime. Assaisonner légèrement. Réserver au frais.

Pétoncles marinés

Juste avant de servir, mélangez les pétoncles avec le jus et le zeste de lime, l'huile d'olive, l'échalote et l'aneth. Assaisonner avec le sel et le poivre. Laisser mariner de 5 à 8 minutes seulement.

Montage de l'assiette

Dans un petit bol ou **un** ramequin, déposer les pétoncles marinés. Ajouter une cuillère de concombre croquant. Garnir généreusement avec le siphon de babeurre aux herbes. Parsemer le crumble de panko au beurre noisette et nori.

Terminez avec les micro-pousses.

Bon appétit!