

Filet de poisson perroquet accompagné de giraumon et papaye verte

Temps de préparation

40 minutes

Temps de cuisson

30 minutes

Nombre de couverts

4



Laurent Riffelmacher

Le Château des saveurs



Liste des ingrédients

- 1.200 kg filet de perroquet bleu
- 50 g de giraumon
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 4 citrons caviar
- 50 g de papaye verte
- 20 g de piment végétarien
- Quelques tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic
- Thym
- 30 g d'oignon péyi
- 20 cl de vin blanc (Sancerre 2010)
- 5 cl d'huile d'olive
- 10cl de crème liquide
- Beurre au piment
- 2 œufs
- Poivre de Malaga

Recette

Levez les filets de perroquet. Réservez sur un papier absorbant

Réalisez un fumet de poisson avec la tête et les arêtes, le vin blanc, le gros thym, l'oignon péyi et le piment végétarien.

Incorporez la crème, mixez et passez au chinois. Ajoutez un œuf entier et un blanc d'œuf, assaisonnez et réservez dans un siphon

Taillez en brunoise (petits dés) le giraumon et la papaye et faites revenir dans l'huile d'olive. Assaisonnez, ajoutez le piment végétarien ciselé et les tomates cerises coupées en quatre.

Poêlez les filets de perroquet à l'huile d'olive avec une noisette de beurre au piment d'Espelette

Il ne vous reste plus qu'à dresser votre plat

Bon appétit