

BURGER DE LA MER A L'ENCRE DE SEICHE CHIPS DE LEGUMES

Pour 8 personnes

Fait par : Aleksandr, Jeanne, Marius, Max,
Thimothé, Léna, William

Le : 19/12/18



1. STEAK DE LA MER

1,2 kg de merlu ou cabillaud

PM sel fin

PM poivre blanc

Portionner le merlu (portion 120 à 150 g)

Le mettre au sel 10 mn pour resserrer les chairs. Rincer et sécher.

2 options :

1. Cuisson sous vide

Mettre sous vide les pavés de merlu. Pocher à 54° pendant 40 mn. Refroidir et réserver.

2. Paner à l'anglaise

2 œufs entiers

5 cl d'huile d'olive

100 g de farine

150 g de chapelure

Curry

Sel fin

Poivre blanc moulu

Casser les œufs et les battre avec le curry et l'assaisonnement - paner le merlu dans la farine, le mélange œufs et la panure –

Frire à 170° pendant 5 min au moment du service.

2. OIGNONS CAMELISÉS

300 g d'oignon rouge

5 cl d'huile d'olive

PM sel fin

Éplucher, émincer, sauter les oignons. Laisser caraméliser. Réserver

3. GARNITURE LEGUMES

300 gr de champignons de Paris

200 gr de pousses d'épinards

2 avocats

50 gr de citron jaune

Émincer et sauter les champignons

Trier et sauter la tétaragone

Ouvrir, émincer et citronner l'avocat au moment du service

4. SAUCE CHOU FLEUR MOUTARDE

500 gr de chou-fleur

30 g de moutarde à l'ancienne

PM sel fin

PM poivre du moulin

Parer et détailler le chou-fleur en sommités. Cuire à l'anglaise. Mixer pour avoir une purée lisse, ajouter la moutarde à l'ancienne, Réserver

5. CHIPS DE LEGUMES

400 gr de pomme de terre

200 gr de carotte

200 gr de betteraves

600 g d'artichaut

200 g de céleri rave

10 g d'ail

5 g de gingembre

1/10 de botte de coriandre

1/10 de botte de ciboulette

PM sel

Éplucher et tailler les légumes en chips.

Hacher l'ail et le gingembre

Ciseler finement les herbes

Bien rincer les chips de pomme de terre à l'eau pour retirer l'amidon avant de le frire

Frire à 170/180°. Réserver sur plaque perforée sans tasser.

Au moment du service repasser au four et ajouter les herbes et aromates.

6. MONTAGE ET FINITION

8 pains burger à l'encre de seiche sésame et algues

150 gr de comté en tranches

Couper les pains burger en deux.

Poser sur une partie, les champignons, épinards, poisson, sauce et avocat. Chauffer au four.

Sur l'autre moitié, une tranche de comté et les oignons caramélisés.

Refermer l'ensemble quand tout est chaud et poser sur assiette