

LOUP DE MEDITERRANNEE ROTI

A L'AUBERGINE, CAPPUCCINO DE CORIANDRE, SUCETTE DE PARMESAN...


RÉCETTE POUR 4 PERSONNES :

- 4 PAVÉS DE LOUP
- 2 AUBERGINES
- CUMIN PONDRE
- HUILE D'OLIVE VIERGE

CAPPUCCINO DE CORIANDRE :

- 2 DL DE FUMET DE LANGOUSTINES
- 1 DL CRÈME FLUIDE
- 50 G DE BEURRE
- 1/2 BOTTE DE CORIANDRE FRAÎCHE
- UN TRAIT DE JUS DE CITRON
- SEL ET POIVRE

DÉCOR : UNE SUCETTE DE PARMESAN

SUR PAPIER SULFURISÉ, SAUPOUDRER UN PEU DE PARMESAN RÂPÉ, POSER UN PIQUE EN BOIS AU CENTRE ET CUIRE AU MICRO ONDE, 15 SECONDES.
SORTIR LAISSER REFROIDIR SUR PAPIER.

PROCÉDÉ :

FAIRE LE CAVIAR D'AUBERGINE, COUPER L'AUBERGINE EN DEUX, SALER ET CUIRE AU FOUR (140 ° FOUR MIXTE) AVEC UN PEU D'HUILE D'OLIVE.
OTER LA PULPE APRÈS CUISSON, À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE.
HACHER LA PULPE AU COUTEAU, AJOUTER CUMIN PONDRE ET CORIANDRE FRAÎCHE CISELÉE, UN PEU DE CRÈME FRAÎCHE.

SAUCE CAPPUCCINO DE CORIANDRE :

RÉDUIRE LE FUMET DE LANGOUSTINE, CRÉMER ET MONTER AU BEURRE. AJOUTER UN TRAIT DE JUS DE CITRON.
VERSER LA CORIANDRE FRAÎCHE LAVÉE ET CONCASSÉE, DONNER UNE ÉBULLITION.
PASSER AU MIXEUR ET FILTRER AU CHINOIS FIN.
DÉBARRASSER.
EMULSIONNER LE CAPPUCCINO AU BLINDER AU MOMENT DE SERVIR.

- CUIRE LES FILETS DE LOUP ASSAISONSÉS À LA PLANCHA, AVEC UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE.
SAISIR ET DONNER UN PEU DE COLORATION CÔTÉ PEAU.
- DRESSER SUR ASSIETTES CHAUDES, LA COMPOTE D'AUBERGINE, POSER DESSUS LE FILET DE POISSON ET DISPOSER LA SUCETTE DE PARMESAN.
- POSER UNE CUILLERÉE DE CAPPUCCINO DE CORIANDRE FRAÎCHE