



RECETTE DU CHEF JB VERJUS

BISCUIT DE RASCASSE EMULSION CRUSTACES, TARTARE DE GAMBAS AU YUZU

250G de filets de rascasse

1 oeuf

sel/poivre/piment d'espelette

pain de mie

500 g de gambas

coriandre, aneth, wakamé, yuzu, crème

Mixer la chair de rascasses avec l'oeuf et la crème, assaisonner

cuire au four dans des cercles filmés 100 degrés durant 15mns

décortiquer les gambas, colorer les carapaces dans une casserole, déglacer au Ricard et crémer

Mixer le tout, assaisonner

Réaliser le tartare avec toutes les herbes et les queues des gambas

Dans uen assiette creuse, biscuit au fond avec une tranche de pain de mie toastée au beurre, poser le tarte dessus et l'émulsion autour