

David Toutain

MAQUEREAU AU GRAND CRU VIVALTO LUNGO* – 4 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

Maquereau

- 4 filets de maquereau de 60 g chacun
- 5 g gros sel
- 3 g de sucre
- 110 ml de Vivalto Lungo

Lever les filets. Sur une plaque mélanger le sel et le sucre, et y rouler les filets. Plonger les maquereaux dans le café et laisser mariner pendant 1h. Puis laver les filets et les sécher. Couper des tranches dans la largeur avant de les flamber au chalumeau.

NESPRESSO | ATELIER

Purée de pommes de terre fumée

- 250 g de pommes de terre purée
- 65 g de lait
- 37 g de crème
- 17 g de beurre

Faire cuire à la vapeur les pommes de terre, puis les sécher au four, enlever la pulpe et tamiser. Dans le fumoir déposer les pommes de terre et les autres ingrédients, durant 30 min. Une fois fumés, mélanger tous les ingrédients, mixer puis passer au chinois. Mettre la préparation dans un siphon, 2 cartouches, conserver au chaud.

Poudre de Vivalto Lungo

Pour 100 g de poudre de topinambour-échalote :

- 750 g de topinambour

- 250 g d'échalotes séchées
- 110 ml de Vivalto Lungo

Emincer le topinambour, le tremper dans le Vivalto Lungo puis le sécher au four à 100°C et placer au déshydrateur. Renouveler l'opération avec l'échalote. Mixer ensuite les deux ingrédients et tamiser.

Purée d'aubergine

- 1 aubergine
- 3 g de gingembre
- 20 g de beurre noisette
- 1 g d'encre de seiche
- Sel

Brûler l'aubergine à la flamme, 5 min par face. Mixer l'aubergine (avec la peau) avec le gingembre, le beurre et l'encre de seiche. Passer la préparation au chinois.

Dressage

- Capucine
- Huile d'olive
- 1 oignon caramélisé

Déposer la purée d'aubergine en 3 points, les maquereaux en 3 pièces à côté de chaque point. Ajouter 3 points de purée de pomme de terre. Déposer de la poudre de topinambour sur la pomme de terre. Capucines, huile d'olive.

* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Lungo Forte