

GAGGENAU

Recette du Chef Christophe Saintagne

PLAT : PAVÉ D'ESPADON SNACKÉ, PATATE DOUCE ÉTUVÉE AUX ÉPICES, CONDIMENT SAUGE/CACAHUËTES

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 pavés d'espadon de 120gr
- 2 patates douces moyennes
- 1 c. à café de ras el hanout
- 1 bâton de gingembre
- 4 c. à café de cacahuètes
- 1 petit bouquet de sauge
- 1 citron jaune
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Préparation des légumes :

Eplucher les patates douces, leur donner une belle forme puis les couper en deux dans la longueur, les poudrer de ras el hanout, les saler puis les déposer dans le plat en inox perforé du four avec un trait d'huile d'olive. **Cuire au four combi-vapeur à 100°C et 100% d'humidité pendant 40min.**

Préparation du condiment :

Effeuille la sauge, ciseler les feuilles. Eplucher l'ail, le dégermer et le hacher. Concasser les cacahuètes. Mélanger intimement en ajoutant le jus de citron et l'huile d'olive.

Préparation du poisson :

Chauffer le Teppan Yaki à 180°C, saler les pavés d'espadon puis les colorer sur chaque face en les gardant crus au centre. Après 4 min de repos, les tailler en lanières de 2 cm d'épaisseur.

Dressage :

Dans 4 assiettes, disposer les patates douces, le condiment sur chaque légume bien au centre, puis terminer en disposant l'espadon.