



Bouillon dashi, joue de lotte, tartine de foie de morue et super condiments.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la cuisson de la lotte

- 1 c à c de gingembre râpé
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 piment oiseau
- 8 joues de lotte

Pour le condiment

- 2 poignées de baies de Goji
- 1/2 oignon rouge
- 1 poignée de raisins secs
- 1/4 de botte de persil
- Le jus d'un kiwi
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de sel de l'Himalaya

Pour le toast

- 4 tranches de pain de mie

- 1 kiwi
- 1 boîte de foie de morue au naturel

Pour le bouillon

- Le jus d'une grenade
- Bouillon dashi (pour 1.8 litre d'eau, 50 gr de katsuobushi (bonite séchée réhydratée) et 30 g d'algues Kombu)

La préparation

1. Faites revenir le gingembre râpé dans une poêle huilée avec l'ail émincé, le piment oiseau coupés en morceaux et faites cuire les joues de lotte dans ce mélange ;
2. Ecrasez les grains de grenade pour récupérer le jus. N'utilisez pas une centrifugeuse pour éviter le côté un peu amer de la grenade. Réservez ;
3. Préparez le condiment en mélangeant les baies de Goji réhydratées avec l'oignon rouge finement ciselé, les raisins secs et le persil. Rajoutez le jus d'un kiwi, l'huile de cuisson des joues de lotte et du sel de l'Himalaya.
4. Réalisez un toast avec du pain de mie grillé sur lequel vous déposez des fines tranches de foie de morue et le condiment ;
5. Dressez la lotte dans des bols, versez le bouillon Dashi froid mélangé avec le jus de grenade et accompagnez du petit toast de foie de morue garni de morceaux de kiwi.

Bon appétit

