

Cannelloni de crevette Obsiblu (Chef Julien Royer)

	Ingrédients : <i>Pour 10 personnes</i> 8 crevettes Obsiblu (250 gr) 80 gr d'échalotes banane 25 gr de beurre 25 gr de Chorizo Iberico 4 oignons de printemps 15 gr d'huile d'olive extra vierge 10 gr de citron vert 2 avocats 1.5 kg de champignons de Paris 10 gr de sel fin 6 gr de gélatine 200 gr de Vinaigre de Chardonnay 80 gr de sucre en poudre 50 gr de sauce de soja blanc
--	--

Préparation des Obsiblu

Décortiquer les crevettes Obsiblu et les couper en cubes de 0,5 cm par 0.5cm. Réserver sur de la glace. Emincer les échalotes très finement et les faire cuire à feu doux avec le beurre. Laissez-les refroidir. Couper le chorizo. Laver les oignons et les hacher finement. Dans un bol, mélanger la crevette «ceviche», les échalotes cuites, les oignons et le chorizo. Ajouter l'huile d'olive extra vierge, le jus et le zeste de citron vert et le sel.

Préparation des avocats

Découper 10 tranches d'avocat avec une mandoline. Disposez-les sur un papier sulfurisé dans un rectangle de 12 cm par 5 cm.

Coulis de champignons noirs

Ajouter les champignons et le sel fin dans un robot culinaire et mixer. Transférer le mélange dans une double épaisseur de mousseline en forme de poche. Mettre le sac au réfrigérateur toute la nuit avec un récipient en dessous pour recueillir le liquide filtré. Verser celui-ci dans un thermomix et mélanger à basse vitesse. Ajouter la gélatine et mixer à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Verser le mélange dans un récipient et laisser refroidir sur un bain de glace. Mixer à intervalles de 5 à 10 minutes avec un mélangeur à main de sorte que la consistance soit lisse. Ajouter le vinaigre et le sucre dans un petit poêlon et porter à ébullition, puis laisser refroidir. Mixer le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Ajouter la sauce de soja blanc selon votre goût. Passer au tamis et laisser refroidir au réfrigérateur.

Garniture

Un soupçon d'amarante rouge, un peu d'amandes fraîches et 4 gr de caviar.