

## 5 recettes Obsiblué par Jérôme Banctel



### 1- Salade d'Obsiblué, condiment pastèque et kumquat, mayonnaise miso et huile de sésame

Cuire la crevette a la vapeur, réaliser un condiment à base de pastèque et kumquat.  
Réaliser une mayonnaise à base de miso sansho.  
Remplir une pipette d'huile de sésame torréfiée.

### 2- Obsiblué snackée, avocat et carotte au jus d'orange, gingembre, citron, baies roses.

Cuire l'Obsiblué a la plancha, réaliser une réduction de jus de carotte et jus d'orange.  
Monter au beurre cette réduction.  
Cuire a la vapeur les mini carottes, puis les lier dans le beurre monté.  
Ajouter des zestes de citron, du gingembre frais et des baies roses concassées.  
Tailler au dernier moment des quartiers d'avocats.

### 3- Croustillant d'Obsiblué au sel de céleri, crémone, maïs, céleri.

Réaliser un appareil à beignet, napper les crevettes de cet appareil et les rouler dans de la feuille de brick taillée très petit.  
Réaliser un mélange à base de crémone, de jeunes maïs et d'une brunoise de céleri.  
Lier tout les éléments avec du mascarpone.  
Utiliser un verre pour le dressage.

### 4- Obsiblué en dashi, coriandre et yuzu.

Réaliser un bouillon dashi, cuire la crevette dans ce bouillon et ensuite le réserver.  
Pour le dressage, utiliser un bol. mettre au fond une julienne d'algue kombu, une marmelade de yuzu, des champignon de paris, de la cébette thai, des feuilles de coriandre.  
Servir a part le bouillon dashi.

### 5- Obsiblué en feuilles de romaine, vermicelle, cresson et sésame blanc

Réaliser un mélange a base de vermicelle, de feuilles de cresson, zestes de citron, gingembre frais, sansho en poudre.  
Cuire à plat des feuilles de romaine a la vapeur.  
Utiliser ces feuilles pour rouler cet appareil comme un rouleau de printemps.  
Réaliser une sauce a base de miso sansho, sauce soja et sésame blanc.