

RECETTE DE PLUMA IBERIQUE DE JUAN ARBELAEZ



Ingrédients

1 pluma de cochon
4 crevettes obsiblu (crevettes bleues)
200 g de shitake
3 champignons de Paris
1 oignon + Ail
Sauce soja
Vinaigre de xérès
Mirin
Huile de sésame
1 botte de coriandre + 1 botte de menthe
Pâte de tamarin
2 tomates
30 g de tomates confits
200 ml de Bouillon de poule
50 g de beurre
4 pièces de feuilles de riz
1 piment doux rouge
Confiture de cassis au vinaigre

Recette réalisée à l'émission « Dans la peau d'un chef » sur France 2.

Juan Arbelaez, ex-candidat de Top Chef, ouvre son premier établissement à Boulogne-Billancourt. Avec sa déco "street art" et son ambiance conviviale de bistrot, Plantxa se veut être le nouveau rendez-vous des Parisiens branchés. Dans l'assiette, le chef d'origine colombienne propose des plats surprenants qui marient les genres et les saveurs



Réalisation

Pluma

Assaisonner la pluma des deux côtés et la déposer dans une poêle chaude, sans matière grasse. La faire dorer des 2 côtés quelques instants. Une fois dorée, mettre la pluma au four pour 6 minutes à 70°C. Sortir la pluma du four et réserver.

Sauce

Décortiquer les crevettes Obsiblué et récupérer la tête et les carcasses. (Réserver les crevettes). Mettre les carcasses des crevettes à cuire avec une cuillère à soupe de sucre cassonade afin de les faire caraméliser. Une fois caramélisées, déglacer les carcasses de crevettes avec le mirin, une cuillère à café de sauce soja et le vinaigre de xérès.

Info recette : Le mirin est un vinaigre d'alcool de riz utilisé dans les cuisines coréenne et japonaise.

Laisser réduire. Tailler grossièrement les tomates et les ajouter aux carcasses.

Ajouter le bouillon de poule et la pâte de tamarin. Ajouter une gousse d'ail écrasée.

Ajouter quelques rondelles de carottes. Laisser compoter doucement.

Eplucher les champignons de Paris. Ajouter la peau des champignons de Paris dans les carcasses (réserver les champignons pour le dressage).

Emincer finement un piment et en mettre un peu dans les carcasses. Passer la sauce des carcasses au chinois en pressant bien les têtes. Faire réduire cette sauce.

Divers

Tailler les carottes à la mandoline. Concasser les tomates confites.

Faire mariner les carottes dans de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

Chips de menthe et de coriandre

Filmer une assiette. Disposer un filet d'huile de sésame sur le plastique. Y déposer des feuilles de menthe et de coriandre et ajouter de l'huile d'olive dessus. Percer le film et recouvrir le tout d'une autre couche de film plastique. Mettre une minute au micro-ondes. Sortir l'assiette du micro-ondes et enlever le film du dessus. Saler les herbes. Réserver.

Shiitakes et oignons

Info recette : le Shiitake, mieux connu sous le nom "lentin de chêne", est un champignon parfumé d'origine asiatique.

Couper en quartiers un oignon blanc.

Mettre une poêle à chauffer et y faire confire les oignons.

Tailler les shiitakes au ras de la queue et disposer dans la poêle.

Assaisonner champignons et oignons. Réserver.

Chips de riz

Faire chauffer de l'huile dans une friteuse à 160°C.

Faire frire les feuilles de riz (très rapidement).

Ajouter un peu de sel. Réserver.

Crevettes Obsiblu

Assaisonner les queues de crevettes avec du sel fin et 1 goutte de sauce soja.

Saisir les crevettes rapidement (aller / retour). Réserver.

Assemblage

Récupérer les sucs des oignons, shiitake et crevettes.

Mélanger à la sauce des carcasses.

Ajouter et rouler les pluma dans la sauce sur le feu doux.

Ajouter les shiitake cuits, les oignons et les gambas dans la sauce.

Arroser la viande.

Ajouter un peu de coriandre et menthe ciselée dans la sauce.

Ajouter des shiitakes émincés crus dans la sauce.

Dressage

Disposer de la confiture de cassis au vinaigre dans l'assiette selon son inspiration.

Découper la pluma, la disposer dans l'assiette et mettre de la sauce.

Ajouter oignons et shiitakes.

Mélanger les tomates confites à la sauce et les disposer dans l'assiette

Ajouter les chips de coriandre et de menthe, les carottes marinées et des petits morceaux de piment.

Tailler les champignons de Paris à la mandoline et les ajouter au plat.

Ajouter quelques chips de riz.