Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pavé de lieu noir rôti, purée de topinambour et émulsion Thaï Bird

Le pavé de lieu noir rôti posé sur une purée onctueuse de topinambour, nappé d’une émulsion fruitée et piquante à la Thaï Bird, voilà un plat qui réconforte sans lourdeur. La chair fine et délicate du lieu noir se colore au four, tandis que la purée apporte une douceur beurrée et légèrement noisettée. L’émulsion, légère et brillante, diffuse les notes d’ananas, yuzu et gingembre, puis laisse une pointe de piment oiseau qui réveille le tout. Idéal pour un dîner en famille ou un repas entre amis, ce plat simple mais soigné se prépare en moins de 90 minutes et offre un bel équilibre entre douceur, acidité et caractère épicé.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**35 min**	**moyen**

Ingrédients

- 4 pavés de lieu noir (120–150 g chacun), peau retirée si tu préfères
- 600 g de topinambours, pelés et coupés en morceaux
- 300 ml de lait entier (ou moitié lait/moitié bouillon léger)
- 40 g de beurre + 20 g pour la finition
- 100 ml de crème liquide (30%)
- 1 échalote, finement ciselée
- 10 cl de vin blanc sec (ou 50 ml de bouillon de légumes)
- 6 c. à soupe (≈90 ml) de Thaï Bird, divisées (voir dosage)
- 2 c. à soupe d’huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 cac de zeste de citron vert (optionnel) et un filet de jus
- sel, poivre du moulin
- quelques brins de coriandre ou de ciboule pour la finition
- quelques gouttes d’huile pimentée ou un trait d’huile neutre pour griller

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Thaï Bird - Force 6/12 - 100ml - Douce, fruitée et piquante

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: dans une grande casserole, couvre les topinambours d’eau salée et porte à ébullition. Laisse cuire 20–25 minutes jusqu’à ce qu’ils soient bien tendres.

Pendant la cuisson, chauffe le lait (ou mélange lait/bouillon) sans le faire bouillir. Égoutte les topinambours et écrase-les au presse-purée ou au fouet avec le beurre et le lait chaud jusqu’à obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajuste sel et poivre. Garde au chaud à feu très doux.

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Séche les pavés de lieu noir avec du papier absorbant et assaisonne-les de sel et de poivre.

Badigeonne légèrement chaque pavé d’1 c. à soupe de Thaï Bird mélangée à 1 c. à café d’huile neutre. Pose-les sur une plaque huilée ou dans un plat allant au four et enfourne 10–12 minutes selon l’épaisseur, jusqu’à ce que la surface soit dorée et la chair opaque et floconneuse.

Pendant que le poisson rôtit, prépare l’émulsion: fais fondre une noix de beurre dans une petite casserole, fais revenir l’échalote 1–2 minutes sans coloration. Ajoute le vin blanc et laisse réduire de moitié.

Verse la crème, porte à frémissement et laisse cuire 1 à 2 minutes. Hors du feu, incorpore progressivement 40 g de beurre froid en fouettant pour émulsionner et obtenir une sauce onctueuse.

Ajoute hors du feu 4 c. à soupe de Thaï Bird dans l’émulsion, goûte et rectifie l’acidité avec un filet de jus de citron vert si nécessaire. Passe au chinois si tu veux une texture très lisse.

Sors le poisson du four, laisse reposer 1 minute. Pour un fini laqué, badigeonne encore très légèrement d’un peu de Thaï Bird.

Dresse: étale une belle cuillère de purée au centre de l’assiette, pose le pavé de lieu noir par-dessus et nappe d’un cordon d’émulsion Thaï Bird. Parseme de coriandre ciselée et d’un trait d’huile d’olive. Sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Commence par une faible quantité de sauce Thaï Bird et ajuste après cuisson pour maîtriser le piquant. 2) Pour une émulsion plus brillante, incorpore le beurre froid hors du feu en fouettant vivement.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit