

# VOUVRAY

## Sec

La recette d' **Antoine Heerah**

© Yukari Nakamura



**Pour 4 personnes**  
(difficulté ++)

*4 pavés de cabillaud pris  
dans le dos 4 x 110 g  
Moules de Bouchot 150 g  
Coques 150 g  
Bulots cuits 200 g  
Crème liquide 5 cl + 2 cl  
Beurre fermier 50 g + 25 g  
Lécithine de soja 1 g  
Citron vert ½  
Jus de yuzu 1 cl  
Fleur de sel iodé, sucre*

**C**abillaud et coquillages vapeur,  
beurre blanc au jus de yuzu.

*"Le cabillaud est nacré, il a des nuances minérales tout comme les coquillages, le yuzu apporte des nuances florales, de la lumière. Vouvray sec n'enlève rien à la saveur, bien au contraire, il l'enveloppe avec des acidités tout en maîtrise."*

A noter : le yuzu est un hybride de citron et de mandarine sauvage au goût intense et très équilibré. On le trouve en jus pasteurisé dans quelques épiceries japonaises et Michel Bachès livre toute l'année.

### LA PRÉPARATION

#### Les coquillages :

Faire tremper les coquillages 2 à 3 heures. Nettoyer et rincer à plusieurs reprises. Cuire à la vapeur 20 à 30 secondes selon la taille. Décortiquer, réserver chairs et jus filtré. Décortiquer les bulots, les nettoyer et les rincer. Emincer finement et réserver les chairs.

#### Beurre blanc yuzu :

Réduire les 4/5 du jus de coquillages, crémier (5 cl) et réduire de nouveau. Monter avec 50 g de beurre. Terminer avec le jus de yuzu, un trait de citron vert, un peu de sel iodé et une pointe de sucre. Vérifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

#### L'émulsion :

Prendre 1 dl d'eau et le 1/5<sup>ème</sup> des jus de coquillage, 2 grosses pincées de sel iodé, 1 pincée de sucre. Faire chauffer puis ajouter la crème liquide (2 cl), le beurre fermier (25 g), la lécithine de soja et 1 trait de jus de jus de citron vert. Emulsionner jusqu'à l'obtention d'une mousse.

### LA FINITION

Cuire les pavés légèrement salés 8 à 10 minutes à la vapeur. Mélanger les coquillages au beurre de yuzu. Disposer dans des assiettes creuses. Poser les pavés de cabillaud. Réaliser et disposer l'émulsion sur le pourtour des coquillages et servir aussitôt.