



## SORBET SAVEUR POIVREE ET JOUE DE BAR AU CAVIAR par Didier Corlou restaurant « Verticale » Hanoi

---

Nbre de personnes : 6



### *Ingrédients*

Pour le sorbet  
1 litre d'eau  
200 g de sucre  
50 g de glucose  
100 g de poivre vert  
10 g de stabilisateur pour glace

Joue de bar  
6 joues de bar (ou d'autres poissons)  
6 galettes de riz sèches  
50 g de farine tempura  
6 c. à café de caviar  
Aneth haché, poivre noir concassé

### *Réalisation*

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le glucose et le stabilisateur.

Concasser le poivre vert, faire infuser dans le sirop. Filtrer. Laisser refroidir et mettre en sorbetière. Bloquer au grand froid.

Mélanger la farine tempura avec de l'eau glacée, ajouter l'aneth et le poivre noir concassé.

Tremper les joues de bar et les frire croustillant.

Couper les galettes de riz en carrés de 8 cm par 8, les sécher sous la salamandre.

### *Finition&Dressage*

Remplir 6 verres de sorbet au poivre. Couvrir avec la galette de riz. Déposer une joue de bar et une petite cuillerée de caviar.

Le mot du chef :

Vin conseillé, une eau de vie de poivre (Jean Paul Mette).

Extrême en saveurs et en structures, le gélatineux frit de la joue chaude croquante avec le sorbet légèrement piquant, le caviar à température ambiante explosent en bouche.

Peut se servir au milieu du repas en « Trou normand ».