



KOIMO FARCI AU LAIT DE COCO GINGEMBRE ET YUZU par Dominique Corby Restaurant « Le 6ème Sens » Tokyo

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

12 pièces de Koimo
12 gr jus de Yuzu+ les zestes
120 gr Lait de coco

Pour la décoration :
100 gr Gingembre
Coulis de fruits rouges
Crème anglaise

Réalisation

Démarrer la cuisson des koimo dans un peu d'eau froide avec une pointe de sel.

Après cuisson, couper les extrémités, les creuser avec une cuillère à pomme noisettes et les égoutter. Récupérer la chair (environ 280 gr) , la mélanger avec le lait de coco, un peu de sirop, les zestes et le jus du yuzu (une sorte d'agrumes), mettre dans un bol pacojet une nuit.

Pacojet le lendemain, mettre en poche et garnir les koimo.

Pour les tranches de gingembre

Tremper des tranches de gingembre très fines dans un sirop léger, les passer dans un four à 60 degrés pendant 5 heures.

Finition&Dressage

Décorer des tranches de gingembre.

Entourer avec un filet de coulis de fruits rouges et un peu de crème anglaise.

Le mot du Chef: le koimo est un légume cultivé à Osaka. C'est une sorte de topinambour avec une chair beaucoup plus délicate et qui n'est pas farineuse. Le Yuzu peut être remplacé par du citron vert (à savoir que le citron vert est plus acide et moins parfumé).