



ROSE DE BAR, CHAMPIGNON DE  
PARIS ET VINAIGRETTE YUZU

SEA BASS AND BUTTON MUSHROOM  
ROSE WITH YUZU VINAIGRETTE

Guillaume Galy

*Chef des opérations de l'école des Arts Culinaires Lenôtre*  
*Head of Operations at Lenôtre Culinary Arts School*



**PONTHIER**

DEPUIS 1946

# ROSE DE BAR, CHAMPIGNON DE PARIS ET VINAIGRETTE YUZU

## SEA BASS AND BUTTON MUSHROOM ROSE WITH YUZU VINAIGRETTE

### CARPACCIO DE BAR ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Filet de bar	600g
Champignon de paris	200g
Broyé de citron de Menton PONTHER	50g
Vinaigre blanc balsamique	12g

Lever et désarêter les filets, les égaliser légèrement et les raidir en cellule de surgélation avant de les passer à la trancheuse. Disposer en bande longueur de 28 cm et 3 cm de hauteur. Prendre les champignons de paris bien blancs et ferment, passer à la mandoline japonaise et disposer sur la totalité de la bande de carpaccio de bar en les chevauchant. Réaliser une marinade avec le broyé de citron de Menton Ponthier et le vinaigre blanc balsamique puis mettre au pinceau sur la base du carpaccio avant de le rouler. Mettre au réfrigérateur 10 minutes maximum avant de servir.

### VINAIGRETTE YUZU

Purée de citron jaune PONTHER	50g
Huile d'olive	90g
Miel toutes fleurs	20g
Broyé de yuzu PONTHER	32g
Sel et poivre	QS

Mettre la purée de citron jaune PONTHER avec le miel et le broyé de yuzu PONTHER. Mixer pour obtenir un mélange lisse puis monter à l'huile d'olive au bain mix.

### TUILE CROUSTILLANTE AU MIEL

Beurre	110g
Miel d'été	80g
Pâte de noisette	40g
Farine de riz	60g
Amidon de maïs	42g
Blancs d'œufs	105g

Réaliser un beurre pommade puis ajouter les ingrédients un à un en ajoutant les blancs d'œufs en dernier. Lisser dans un moule silicone à la forme voulue puis cuire à 140°C pendant 5 à 6 minutes environs.

### MONTAGE

Citron caviar	1
Pousses Oxalyses	QS

Mettre la vinaigrette dans le fond de l'assiette puis étaler légèrement à la cuillère, mettre le carpaccio de bar et champignons de paris en rosace au milieu. Disposer la tuile croustillante au miel sur le dessus. Mettre au-dessus quelques grains de citron caviar et 3 pousses d'Oxalyse. Au dernier moment ajouter un léger moulin de poivre.

### SEA BASS CARPACCIO WITH BUTTON MUSHROOMS

Sea bass fillet	600g
Button mushrooms	200g
PONTHER Menton Lemon Crush	50g
White balsamic vinegar	12g

Remove and debone the fillets. Flatten them slightly before hardening them up in the freezer and passing through the slicer. Arrange in strips 28cm long and 3cm high. Using a Japanese mandolin, slice the firm, white button mushrooms over the entire strip of sea bass carpaccio, overlapping them. Make a marinade with the PONTHER Menton Lemon Crush and white balsamic vinegar, then brush over the carpaccio base before rolling up. Chill in the fridge for up to 10 minutes before serving.

### YUZU VINAIGRETTE

PONTHER Lemon Purée	50g
Olive oil	90ml
All-flower honey	20g
PONTHER Yuzu Crush	32g
Salt and pepper	SQ

Combine the PONTHER Lemon Purée, honey and PONTHER Yuzu Crush. Mix to a smooth consistency, then whisk in the olive oil using a hand blender.

### CRISPY HONEY TUILE

Butter	110g
Summer honey	80g
Hazelnut paste	40g
Rice flour	60g
Maize starch	42g
Egg whites	105g

Cream the butter then add the ingredients one by one, leaving the egg whites until last. Smooth into a silicone mould with the desired shape, then bake at 140°C for about 5 to 6 minutes. .

### ASSEMBLY

Lemon caviar	1
Oxalis shoots	SQ

Pour the vinaigrette into the bottom of the dish and spread out gently with a spoon. Place the sea bass and button mushroom carpaccio rosette in the middle. Arrange the crispy honey tuile on top. Place a few dots of lemon caviar and 3 oxalis shoots on top. At the last minute, add a light grind of pepper.