

Sel aux algues:

100g de sel gris de mer
3 c à s d'algues déshydratés
(Nori, Wakamé, Dulse...)

Dans le mortier, mélangez le sel gris de mer et les algues déshydratées.

Pour une texture plus fine, utilisez un un moulin à épices.



Beurre salé:

50 ml de crème à 35%

1 c à c de gros sel

Versez la crème dans un bol.

À l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtissier, fouettez la crème pendant environ 20 minutes. Vous allez d'abord obtenir de la crème fouettée, puis vous verrez le beurre commencer à se former. Pendant ce processus, un liquide va se séparer : c'est le petit lait (ou babeurre).

Une fois que le beurre s'est formé, ajoutez le gros sel légèrement broyé au mélange pour qu'il soit uniformément réparti.



Beurre de citron:

50g de beurre salé

Zeste d'un citron

1 c à s de coriandre hachée

Ajoutez un peu de poivre au beurre salé en pommade. Le zeste de citron et coriandre. bien mélanger à la fourchette.

Placez le mélange de beurre sur un morceau de film alimentaire et façonnez-le en un boudin bien uniforme. Enroulez-le hermétiquement.

Vous pouvez conserver ce beurre au réfrigérateur pendant environ 1 semaine ou au congélateur jusqu'à 3 mois.







12 heures après



Après le temps de repos, retirez soigneusement la pièce de bœuf du sel.

Grattez la surface pour enlever tout excédent de sel. Si nécessaire, rincez sous un jet d'eau pour éliminer les grains de sel restants.

Vous pouvez ensuite cuire le bœuf selon votre préférence en prenant soin de ne pas saler le plat, la viande ayant déjà absorbé du sel pendant le processus.



Tartare de dorade:

Tartare de dorade:

- 2 filets d'une dorade
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 morceau de gingembre
- 1 c à c de graines de lin
- 2 pincées de fleur de sel
- ½ du jus de citron vert
- Poivre

Haricots de mer:

- 200g Haricots de mer
- ½ oignon ou 1 échalotte
- Poivre



Chips de Kombu Royal:

Kombu
poivre

Commencez par plonger les algues Kombu Royal dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes pour les réhydrater.

Une fois réhydratées, retirez les algues de l'eau et égouttez-les bien. Assurez-vous de les sécher soigneusement avec un torchon propre ou du papier absorbant.

Découpez les algues en gros morceaux selon vos préférences.



BONUS

