

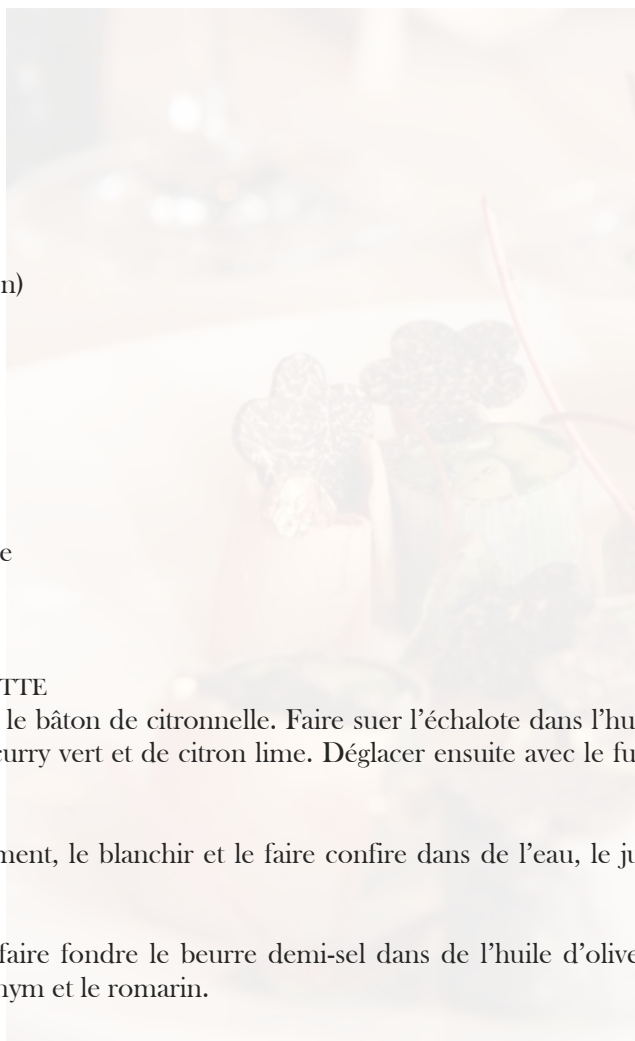
# LE MULET, COCO- CURRY VERT, MANGUE ET DAÏKON SUR UN CONFIT DE GINGEMBRE AU CITRON, GRAINE DE SESAME.

RECETTE DE FREDERIC SIMONIN

POUR 6 PERSONNES

## INGREDIENTS

1 pomme granny Smith (*taillée en bâtonnet régulier de 4 cm de long*)  
1 Mangue (*tranchée épaisseur 2mm puis en rond avec un petit emporte-pièce*)  
1 navet Daïkon ou radis blanc (*tranché épaisseur 2 mm puis en rond avec un petit emporte-pièce*)  
1 morceau de gingembre  
1 Mulet de ligne « en darne »  
1 Echalote ronde  
1 gousse d'ail  
1 bâton de citronnelle  
3 feuilles de curry vert  
1 feuille de citron lime  
10 cl de fumet de poisson  
20 cl de lait de coco  
Thym  
Romarin  
Beurre demi-sel (pour la cuisson)  
1 Citron vert  
6 Fleurs de coriandre Bastelica  
Huile d'olive  
Poivre  
Graines de sésame torréfiées  
Amandes torréfiées concassées  
1 citron  
Sucre pour confire le gingembre



## DEVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Emincer finement l'échalote et le bâton de citronnelle. Faire suer l'échalote dans l'huile d'olive et ajouter la citronnelle, l'ail, du poivre, les feuilles de curry vert et de citron lime. Déglacer ensuite avec le fumet de poisson et mouiller au lait de coco. Filtrer et réserver.

Hacher le gingembre très finement, le blanchir et le faire confire dans de l'eau, le jus d'un citron et un peu de sucre. Réserver.

Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre demi-sel dans de l'huile d'olive. Cuire doucement les darnes de mullet de ligne avec de l'ail, le thym et le romarin.

Avant de servir, émulsionner la sauce avec le jus d'un citron vert et y laisser infuser quelques secondes les feuilles de curry vert.

Dresser les darnes dans un plat. Arroser le poisson d'un filet de sauce, parsemer le gingembre confit et les amandes torréfiées. Disposer les rondelles de navet daïkon, les rondelles de mangue et les petits bâtons de pomme granny. Pour terminer, parsemer les graines de sésame, les zestes de citron vert et décorer avec les fleurs de coriandre.

*Servir chaud avec un verre de Château Climens 2002.*

Château Climens