

Recette pour 4 personnes

Par Michel Roth
Meilleur ouvrier de France
et Bocuse d'Or en 1991

500 gr de poulpe

Pour la nage :

50 gr de carottes

50gr d'oignon

50 gr de poireau

1 branche de thym

1/2 l de vin blanc

2 dl de vinaigre blanc

2 pièces d'anis étoilé

sel /poivre

Pickles de girolles :

150 gr de petite girolles

40 gr de miel

30 gr de vinaigre balsamique

100 gr d'huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

1 gousse d'ail

Sorbet :

Concombre sauge ananas

Finition et présentation :

12 œufs de caille pochés

2 oeufs durs

1 pomme verte

1 citron vert

2 tranches de pain de mie

à l'encre de seiche

1 barquette de pousses de shizo

2 petites figues fraîches

1 barquette d'enoki



Préparation du poulpe :

mettre la garniture de la nage dans une casserole, monter à ébullition et cuire le poulpe 45 minutes à frémissement et pendant 3 heures hors du feu. Éplucher le poulpe à chaud puis le rouler à l'aide d'un film. Mettre au congélateur. Tailler à la machine à trancher et assaisonner d'huile d'olive et de citron.

Préparation des pickles :

faire chauffer la marinade et verser sur les girolles à cru, réserver au réfrigérateur pendant 2 jours.

Dressage :

disposer le carpaccio au milieu de l'assiette, ajouter les pickles de girolles, les billes de pommes vertes, les enokis crus, les copeaux de figue, les œufs de caille pochés, le râpé d'œuf dur, le râpé de citron vert, le pain à l'encre de seiche, les pousses de shizo et enfin la quenelle de sorbet concombre sauge ananas.