



*Carpaccio de daurade
au fruit de la passion*
Sea bream carpaccio with passion fruit

Roberto Carcangiu
*Chef et directeur des études
à Congusto Gourmet Institute*
*Chef and director of study at
Congusto Gourmet Institute*



PONTHIER
une histoire de fruit

Carpaccio de daurade au fruit de la passion

Sea bream carpaccio with passion fruit

POUR 4 PORTIONS

Daurade en filet sans peau	340g
Huile d'olive 1	80g
Eau de mer	2000g
Purée de fruit de la passion PONTIER	100g
Agar (3g/litre) INGREDIUM	0,24g
Huile d'olive 2	20g
Feuilles de basilic	8g
Huile de tournesol	800g
Xantane INGREDIUM	1g
Romarin	2g

Mixer le xanthane INGREDIUM et la purée de fruit de la passion PONTIER. Mixer la moitié de l'huile d'olive 1 et les feuilles de basilic à 2°C. Chauffer l'agar agar INGREDIUM et l'autre moitié de l'huile d'olive à 90°C et l'ajouter au mélange. Filtrer et syringer dans l'huile de tournesol à 3°C dans un verre pour obtenir des sphères. Faire mariner la daurade, levée en carpaccio, dans l'eau de mer et le romarin pendant 10 minutes au réfrigérateur. Enlever la daurade de sa marinade et la tamponner pour l'essuyer, ajouter l'huile d'olive 2 et dresser l'assiette avec du romarin haché, les sphères d'huile et la crème de fruit de la passion.

SERVES 4

Filleted sea bream without skin	340g
Olive oil 1	80g
Sea water	2000g
PONTIER passion fruit purée	100g
INGREDIUM Agar (3g/liter)	0,24g
Olive oil 2	20g
Basil leaves	8g
Sunflower oil	800g
INGREDIUM Xantan	1g
Rosemary	2g

Mix together the INGREDIUM xanthan and the PONTIER passion fruit purée. Mix the half of the olive oil 1 with the basil leaves at 2°C. Heat up the INGREDIUM agar and the other half of olive oil at 90°C and add it to the previous mix. Filter and syringe into sunflower oil at 3°C in a glass to obtain spheres. Make the sea bream marinade, in carpaccio in sea water and rosemary during 10 minutes in the fridge. Remove the sea bream from the marinade, add the olive oil 2 and serve with ground rosemary and passion fruit spheres.