



DOMAINE DE RUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Tataki de filet d'oie, sur un condiment de pistaches Teriyaki



Préparation 40 min
Cuisson 45 min
Repos 24 heures



Pinot gris de macération,
Pierre Frick, Pfaffenheim



4 personnes



Ingrédients

Tataki

2 filets d'oie
4 cl d'huile de colza

Garniture

3 nids d'ange
100 g de pistache émondée
30 g de wakamé
5 g de mayonnaise
1 jus de citron vert
5 cl d'huile d'olive aromatisée au citron
3 gouttes tabasco
5 g de wasabi
3 cl de sauce Teriyaki

Marinade

10 cl d'huile de sésame
4 cl de vinaigre de riz
10 g de gingembre frais en rondelle
1 bâton de citronnelle écrasé
10 gouttes de tabasco
1 jus de citron vert
8 cl de sauce soja
40 g de sirop d'érable ou de miel
Sel, poivre

Préparation

Tataki

- ✂ REALISER la marinade en mélangeant tous les ingrédients
- ✂ RETIRER la peau des filets d'oie
- ✂ CHAUFFER une poêle
- ✂ SAISIR vivement les filets dans l'huile de colza
 - ⌚ 1 minute de chaque côté
- ✂ REFROIDIR dans de l'eau glacée
- ✂ ÉGOUTTER et SECHER les filets
- ✂ DEPOSER les filets dans la marinade
- ✂ LAISSER reposer au frais pendant 24 heures

Garniture

- ✂ CUIRE les pâtes dans l'eau bouillante salée
 - ⌚ 1 minute 30
- ✂ REFROIDIR
- ✂ RESERVER au frais

Pistaches

- ✂ BLANCHIR les $\frac{3}{4}$ des pistaches dans une casserole d'eau
- ✂ LAISSER cuire 20 minutes
- ✂ EGOUTTER et MIXER en ajoutant le wasabi
- ✂ ASSAISONNER avec sel et poivre
- ✂ RESERVER la purée de pistache au frais
- ✂ TORREFIER le reste des pistaches
- ✂ CONCASSER les pistaches

Finition

- ✂ ASSAISONNER les cheveux d'ange avec
 - ⌚ le jus de citron
 - ⌚ l'huile d'olive au citron
 - ⌚ la mayonnaise
 - ⌚ le tabasco
- ✂ MELANGER le wakame au cheveux d'ange
- ✂ EGOUTTER et TAILLER le filet d'oie en fine tranches
 - ⌚ 2 millimètres d'épaisseur
- ✂ RECUPERER un peu de marinade et AJOUTER la sauce Teriyaki

Dressage

- ✂ DISPOSER sur l'assiette
 - ⌚ 2 larmes de purée de pistache
 - ⌚ Un peu de salade de cheveux d'ange au centre
- ✂ DEPOSER quelques tranches de filet d'oie
- ✂ ARROSER de marinade Teriyaki
- ✂ PARSEMER les filets de
 - ⌚ pistaches concassées
 - ⌚ quelques feuilles d'Oyster cress
 - ⌚ vermicelles frits
- ✂ SERVIR aussitôt