

# Duo gourmand... Le Casier et Nishikidôri

Épicerie fine japonaise depuis 2008, Nishikidôri est aujourd'hui la plus belle vitrine des meilleurs artisans du Japon. Toute l'équipe Nishikidôri s'emploie à vous faire découvrir chaque jour des produits d'une qualité exceptionnelle précurseurs des nouvelles tendances de demain.

Nos relations privilégiées et nos contacts directs, au plus près de nos fournisseurs, nous permettent de vous garantir qualité, traçabilité, continuité et sécurité alimentaire. Notre promesse est simple : sourcer l'excellence et vous accompagner dans vos projets et créations.

Nishikidôri se réjouit de la collaboration avec le chef Gonzague de Champsavin, du restaurant Le Casier, qui associe avec brio ses produits à ceux du terroir dans des assiettes exploratoires et affutées, mais avant tout gourmandes.



**Filets de maquereau baie de Quiberon, grillé au barbecue, crème wasabi, pickles de radis daikon au condiment au vinaigre de riz et à la fleur de cerisier Sakura, infusion au petit épeautre, algues Kinshi nori taillées en cheveux d'anges**

Pour 4 personnes.

#### 2 maquereaux d'environ 400 gr chacun.

Lever les filets des maquereaux et les snacker côté chair au barbecue durant 3 mn à 150°C. Le maquereau doit être rosé à l'arête. En attendant mettre 200 gr de crème 17% mg à chauffer avec 1 cuillère à café de Wasabi en poudre, laisser à feu doux, épaissir durant une dizaine de minutes, assaisonner, mettre au frais et mettre la préparation en pipette pour le dressage.

#### Pour les pickles, préparer la recette si possible 24 h avant dégustation.

Peser 320 gr d'eau, 80 gr de sucre blanc, 40 gr de sel fin. 200 gr de Condiment au vinaigre de riz et à la fleur de cerisier Sakura. Porter à ébullition l'eau, le sel et le sucre avec un bouquet de coriandre. Laisser refroidir la préparation pour que la coriandre infuse. Retirer la coriandre et la disposer au fond d'un bocal (1 litre). Ajouter le vinaigre au mélange eau, sel, sucre et porter le tout à ébullition.

Une fois le mélange bouillant, ajouter sur les radis daikon préalablement coupés à 1 mm à la mandoline et disposer dans le bocal. Laisser refroidir à température ambiante et ensuite au frais, attendre au minimum 24 h avant dégustation.

Pour l'infusion au petit épeautre, porter à ébullition 20 cl d'eau et retirer du feu, y ajouter 1,5 cuillère à soupe de petit épeautre et laisser infuser 5 mn. Assaisonner et passer la préparation au chinois.

#### Dressage.

Disposer les pickles de radis daikon en rosace dans l'assiette. A l'aide d'une pipette, mettre plusieurs points de crème wasabi. Prendre les filets de maquereau snacké au barbecue, les brûler au chalumeau côté peau. Couper les filets de maquereau en 4 morceaux (2 par maquereau) et les disposer dans l'assiette.

Mettre le bouillon de petit épeautre à chauffer et le verser dans une saucière. Ajouter les Algues Kinshi nori taillées en cheveux d'anges au dessus de chaque morceau de maquereau avec parcimonie. Assaisonner de poivre Sichuan et de fleurs d'oxalis.



Nishikidôri Épicerie Japonaise  
www.nishikidori.com  
Service client : +33 (0)2 40 83 33 99  
contact@nishikidori.com  
Une équipe de saké-sommeliers  
à votre écoute

Le Casier  
16 rue du Jeu de Paume.  
56400 Auray.  
Tel. 02 97 52 88 29.