

**Mille feuille d'Espadon, artichauts sautés à la coriandre,
émulsion gingembre, citron vert, soja**

Pour 4 personnes

*2 botte d'artichauts violets
4 citrons verts
1 citron jaune
10 g de gingembre
1 botte de coriandre fraîche
1 kl d'espadon
10 cl de soja
1 gousse d'ail
20 g de beurre
Lécitine de soja*



- Tourner les artichauts en levant les autres feuilles puis vider le fouin à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Les réserver dans de l'eau citronnée.
- Cuire les fonds d'artichauts 8 à 10 minutes dans l'eau bouillante puis les refroidir.
- Presser 4 citrons verts, ajouter l'eau, le gingembre, touiller, puis la gousse d'ail.
- Faire réduire d'un tiers, ajouter le soja et porter à ébullition.
- Laisser infuser, passer au chinois étamine. Ajouter la noix de beurre.
- Parer et tailler l'espadon en fines tranches.
- Tailler les artichauts en quatre, les faire sauter en ajoutant la coriandre ciselée.
- Poêler les tranches d'espadon et monter le mille-feuilles en 2 étages.
- Émulsionner le soja et écumer la mousse sur l'espadon.

Bon appétit !

**O'Palais Restaurant
Rémi PONSOT**

