

Rack of lamb

with Aosa seaweed crust, roasted golden beets, raw oyster sauce and Nori flakes

By Pascal Barbot



Ingredients

3P rack of lamb 6 ribs	• 140g Rice panko (breadcrumbs)	
2P big golden beets	270g Soft butter	
8P Oysters N°3	7g Anchovies	
2P Lemons	7g Dijon mustard	
1 bunch of chives	23g Garlic confit (with oil)	
1 bunch of scallions	• 70g Aosa seaweed	
15g Parsley	• 16g Rice vinegar	
• 3g Aosa seaweed (soaked in water during 10 minutes)	• Nori seaweed flakes	• Japanese Ingredients

Serves 8

• Japanese Ingredients

1. Viennoise

Put a head of garlic into neutral oil and make it confit. Put all the ingredients (except for panko and Aosa seaweed) in a micro-pureeing machine bowl, puree it into ultra-fine textures 3 times, pass it through a sieve, put the mixture into a clean bowl and mix it 2 times with the ingredients left. Then, spread it out on a plastic guitar paper (2.5mm thickness) and put it into the freezer. Cut strips according to the size of a rack of lamb.

2. Rack of lamb

Trim and lightly score the fat, cut away the thick fat from the bones and wrap them with aluminium foil. Cook it sous vide with immersion heater at 75°C during 6 to 9 minutes, then froze it. At the same time, put color on the rack, add the viennoise and melt it with a salamander. 2 ribs per person.

3. Roast the yellow beets

Wrap the yellow beets in aluminium foil and roast them with coarse salt at 180°C until they are completely cook (~ 1h30), and let it rest in the aluminium foil (out of the oven) until completely cooled. Peel the golden beets, cut into quarters, and flash smelt them in the steam oven, on a film-coated plate.

4. Oysters virgin: weighed for 1 person

Open 1 oyster, keep the juice and filter with a strainer. Cut it raw in 6 dices. In a sauceboat weigh 2g of Meyer lemon in brunoise + some zest. Make the oysters vinegar: 7g of oyster juice / 5g of lemon juice / 2g of rice vinegar. Male a melted butter with the viennoise and filter it with a strainer. Add into the sauceboat 7g of oyster vinegar, 5g finely chopped scallions (white part), PM chopped chives, and PM rehydrated Aosa seaweed. Bevel the green part of the scallions and store it into cold water for dressing.

5. Plating

Slice the rack of lamb neatly. Present the rack of lamb with slice of golden beet, add some salt (fleur de sel). Decorate with a little bit of sauce, the seaweed butter and the minced scallions. For the last touch, add some Nori flakes.

French onion soup

with Astrance's dashi stock, winter vegetables and Kombu's butter bread

By Pascal Barbot



Ingredients

8P Cévennes onions or pailles onions (diameter 8 / 9cm)

70g of butter

• 40g of shio kombu

Yuzu

25g Kombu confit cooking juice (hot)

• 120g of Kombu confit

4 smoked breast strips

2 slices of stale bread

80g of Comté cheese

1P tuberous-rooted chervil + parsnip + Jerusalem artichoke + parsley root

2L filtered water

• 3 leaf of Rishiri Kombu

10g of ginger

10g of garlic

• Soy sauce extra

• Mirin (3 years)

• Sake

10g of parsley

Serves 8

• Japanese Ingredients

1.« Astrance »'s Kombu dashi

Rinse the Kombu leaves with filtered water, then let them rehydrate in water overnight. Bring the Kombu to a boil in 2L of filtered water, then remove the Kombu (set aside for another preparation). Flame the sake and mirin, then dress the dashi with garlic/ginger juice, soy sauce, mirin and sake flambé, and let infuse the bacon chips and vegetables in it.

2.Kombu confit

[3 kombu leaf (after using it for broth) / 83g sake (for cooking) / 66g of Mirin / 250g of Dashi / 166g of soy sauce]

Flame the sake and mirin, gather together all the ingredients, bring to a boil then cook overnight in a hot oven turned off.

3.Kombu butter

Rinse the Taki-Kombu with filtered water, mix the ingredients by using a food processor, then whisk in the butter and mix until the texture is smooth and homogeneous.

4.Cook the onions

Roast 8 onions wrapped in aluminium foil in a dry oven at 180°C for 8 minutes, then let them cook in the foil (out of oven) for 30 min. Place the onion on the slice and trim the top without removing too much height. Hollow out the inside, leaving an extra layer of skin. Caramelize onion in a pan with a little bit of sugar. Put a ball of aluminium foil to prevent the onion from deforming.

5.Prepare the chips

Wash, peel and slice with mandoline slicer the tuberous-rooted chervil, the parsnip, the Jerusalem artichoke and the parsley root. Lightly brown in the oven each ingredient separately at 120/130°C on parchment paper, as well as the strips of smoked breasts, then let them dry overnight. Dry the leafed parsley overnight at 50°C.

6.Comté cheese and kombu butter Croque-monsieur

Finely cut lengthwise (n° 3 or 4) with a slicer 4 strips of bread previously stale for about 1 week in a cold room. Spread a thin layer of kombu butter and onion confit on one side of each slice, then grate some Comté cheese. Then, close it and make it brown and crispy on both side in a pan, with parchment paper. Cut into "finger".

7.Cook the vegetables for garnish

Bake the tuberous-rooted chervil and the Jerusalem artichoke in a dry oven and then cut them in brunoise. Cut in brunoise the parsnip and boil it in dashi stock. Cut in dice some kombu confit and in brunoise the truffle, then mix it with vegetables. This garnish will fit in the onion shell.

8.Bread croutons

Make a bread macédoine (small dice), dry it in oven at 120°C during 5 minutes, soak it in dashi broth, then continue baking in the oven until the bread is lightly browned, take it out from oven and immediately grate comté cheese on top of it.

9.Plating

Heat the onion shell with the salamander, put it on a plate, then fill the inside with the mixture of vegetables, the kombus' brunoise, the truffle' s brunoise and some croutons bread. Fry the croque-monsieur in a pan in parchment paper on both side and make it crispy. Cut into "finger", then dress on a pebble. Heat the Dashi broth, pour it into the onion shell, and grate the yuzu Comté cheese on top of it.

Carré d'Agneau

en croûte d'algue Aosa, betterave jaune cuite au four, sauce aux huîtres crues en paillettes de nori

par Pascal Barbot



Ingrédients

3P de carrés d'agneau 6 côtes	• 140 g de panko de riz (chapelure de riz)
2P de grosses betteraves jaunes	270 g de beurre doux
8P de huîtres N°3	7 g d'anchois
2P de citrons jaunes	7 g de moutarde de Dijon
1 botte de ciboulette	23 g d'ail confit à l'huile
1 botte de cébette thaï	• 70 g d'algue Aosa
15 g de persil plat	• 16 g de vinaigre de riz
• 3 g d'algue Aosa (trempée 10 minutes)	• Algue nori en paillettes

Recette pour 8 pax
• Ingrédients japonais

1. Viennoise

Confire une tête d'ail dans de l'huile neutre. Mettre tous les ingrédients dans un bol à sorbetière et turbine à glace sauf le panko et l'algue Aosa, pacosser (passer à la turbine) 3 fois, passer au tamis puis remettre cette masse dans le bol propre et mixer avec le reste des ingrédients 2 fois puis étaler sur un papier guitare à une épaisseur de 2,5 mm et faire prendre au congélateur. Tailler des bandes de la taille d'un carré d'agneau.

2. Carré d'agneau

Parer, dégraisser légèrement et mançonner les carrés d'agneau puis protéger les os avec du papier aluminium. Les mettre sous vide et les cuire au thermoplongeur à 75 °C durant 6 et 9 minutes puis glacer. Au même moment, colorer le carré, disposer la viennoise puis la faire fondre sous la salamandre. On compte 2 côtes par personne.

3. Cuire les betteraves jaunes

Rôtir les betteraves jaunes dans du papier aluminium sur du gros sel à 180 °C jusqu'à cuisson complète (~ 1h30) puis les laisser tirer dans le papier aluminium jusqu'à refroidissement complet. Peler les betteraves, tailler en quartiers. Au même moment, les flasher (saisir à feu vif rapidement) au four vapeur sur une plaque filmée.

4. Vierge aux huîtres : pesée pour 1 pax

Ouvrir 1 huître, garder le jus et le filtrer à la passette. Les tailler à cru en 6 dès environ. Dans une saucière, peser 2 g de brunoise de citron Meyer + un peu de zeste. Réaliser le vinaigre d'huître : 7 g de jus d'huître, 5 g de jus de citron et 2 g de vinaigre de riz. Réaliser un beurre fondu avec la viennoise et la passer à la passette. Au même moment, ajouter dans la saucière 7 g de vinaigre d'huître, 5 g de blanc de cébette thaï ciselée finement, PM de ciboulette ciselée, PM d'algues Aosa réhydratée. Biseauter le vert de cébette et le conserver dans de l'eau froide pour le dressage.

5. Dressage

Trancher le carré soigneusement. Présenter l'agneau et la betterave et parsemer un peu de fleur de sel. Éparpiller un peu de sauce, le beurre de l'algue et la cébette émincée. À la fin, parsemer les paillettes de nori.

Soupe à l'oignon

au bouillon dashi de l'Astrance aux légumes d'hiver, pain au beurre de kombu

par Pascal Barbot



Ingrédients

8P d'oignons des Cévennes ou à défaut oignons paille de diamètre 8/9 cm
70 g de beurre
● 40 g de shio kombu
Yuzu
25 g de jus de cuisson (chaud) kombu confit
● 120 g de parures de kombu confit
4 bandes de poitrines fumées
2 tranches de pain de mie rassis
80 g de Comté
1P cerfeuil tubéreux + panais + topinambour + persil racine

2 L d'eau filtrée
● 3F de kombu de Rishiri

10 g de gingembre
10 g d'ail
● Sauce soja extra
● Mirin 3 ans
● Saké
10 g de persil plat

Recette pour 8 pax
● Ingrédients japonais

1. Dashi « Astrance » au Kombu

Rincer sous l'eau filtrée les feuilles de kombu puis les laisser se réhydrater dans l'eau une nuit. Porter à ébullition le kombu dans 2 L d'eau filtrée, enlever le kombu (réserver pour une autre préparation). Faire flamber le mirin et le saké puis assaisonner le dashi avec le jus d'ail/gingembre, le mirin et le saké flambé, la sauce soja et infuser les chips de lard et de légumes.

2. Kombu confit

[3F de kombu (après l'avoir utilisé pour le bouillon) / 83 g de saké / 66 g de mirin / 250 g de dashi / 166 g de sauce soja / 16 g de cassonade / 83 g de glucose]
Flamber le saké et le mirin, rassembler tous les ingrédients, porter à ébullition puis cuire une nuit au four chaud éteint.

3. Beurre de kombu

Rincer le shio kombu à l'eau filtrée, mixer les ingrédients au robot de cuisine puis monter au beurre et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène.

4. Cuire les oignons

Rôtir les 8 oignons dans du papier aluminium au four sec à 180 °C pendant 8 minutes, laisser tirer au moins 30 min. Mettre l'oignon sur la tranche et tailler le dessus sans trop enlever de hauteur. Éviter l'intérieur en laissant une couche en plus de la peau. Caraméliser l'oignon à la poêle avec un peu de sucre. Mettre une boule de papier aluminium pour éviter que l'oignon ne se déforme.

5. Réaliser les chips

Laver, éplucher et tailler à la mandoline le cerfeuil tubéreux, le panais, le topinambour et le persil racine. Faire légèrement colorer au four 120/130 °C sur un papier sulfurisé séparément chaque ingrédient ainsi que les bandes de poitrines fumées puis laisser sécher toute une nuit. Faire sécher le persil plat effeuillé toute une nuit à 50 °C.

6. Croque-monsieur au Comté et beurre de kombu

Tailler finement (n°3 ou 4) à la trancheuse 4 bandes de pain de mie préalablement rassis dans la longueur environ 1 semaine en chambre froide. Étaler d'un seul côté de chaque tranche une fine couche de beurre de kombu et confit d'oignons puis du comté râpé, ensuite refermer et au même moment, colorer bien crispy à la poêle des 2 côtés dans du papier sulfurisé. Tailler des « finger ».

7. Cuire les légumes pour la garniture

Cuire le cerfeuil tubéreux et le topinambour au four sec pour tailler une brunoise. Tailler en brunoise le panais puis cuire dans le bouillon dashi. Couper un peu de confit de kombu en dés et la truffe en brunoise puis mélanger avec les légumes. Cette garniture ira dans la coque d'oignon.

8. Croustons de pain de mie

Tailler une macédoine de pain de mie, la sécher au four à 120 °C environ 5 minutes, l'imbibé de bouillon dashi puis poursuivre la cuisson au four jusqu'à ce que le pain soit légèrement blond, sortir du four puis râper immédiatement du Comté.

9. Dressage

Chauffer la coque d'oignon sous la salamandre, puis la poser sur une assiette, mettre le mélange de légumes et la brunoise de kombu, la brunoise de truffe et des croustons à l'intérieur. Cuire bien crispy les croque-monsieur à la poêle des 2 côtés dans du papier sulfurisé. Tailler des « finger » puis dresser sur un galet. Faire chauffer du bouillon dashi, verser dans la coque d'oignon, râper le yuzu et le Comté dessus.