**DORADE**

**Ingrédients :**

* 200 g de dorade fraîche
* 15 ml (1 c à soupe) de sel
* 5 ml (1 c à thé) de sucre
* 10 g poivre de sichuan
* 5 g graines de coriandre
* 125 g de champagne
* 5 g de sucre
* 2 g agar agar
* 80g édamame
* 5 ml (1 c à thé) d’huile de sésame
* 30 ml (2 c à soupe) de sauce soja
* 10 ml (2 c à thé) de mirin
* 15 ml (1 c à soupe) de jus de lime
* 80 ml (1/3 de tasse) de mayo japonaise
* 10 ml (2 c à thé) de gingembre râpé
* 15 ml (1 c à soupe) de ponzu
* 60 g pickle radis
* 60 g pickle de carotte
* 60g pickle armillaire
* 30 ml (2 c à soupe) de sésame grillé
* 100g Mizuna
* Sel et poivre

**Progression :**

* Mélanger sel, sucre, poivre et coriandre. Étaler sur dorade. Laisser reposer 6 heures. Mettre sur une grille au frigo 24 heures. Faire de fines tranches.
* Amener à légère ébullition le champagne avec le sucre. Ajouter agar agar. Déposer dans un contenant avec papier film. Laisser refroidir. Passer au blender et mettre en pipette.
* Cuire édamame 5 minutes. Plonger dans eau glacée. Au blender, mettre édamame, huile de sésame, sauce soja, mirin et jus de lime. Faire une purée et passer au tamis. Mettre en pipette.
* Mélanger la mayonnaise, le gingembre et le ponzu.

.

**Dressage :**

* Dresser le poisson en placant symétriquement tous les ingrédients soit des points de purée d’édamame, pickles, émulsion, sésame et mizuna.