

# TEMPURA DE PERDREAUX ET SALADE TIÈDE DE PAPAYE AUX POMMES TAPÉES

Par le chef du Market Jérôme Toumelin

---

POUR 10 PERSONNES

---

1.

Désossez les perdreaux en gardant la peau sur les filets mais par sur les cuisses. Faites mariner les perdreaux deux heures avant service.

## MARINADE

50g de graine de coriandre torréfiée  
1/2L de Mirin (vin doux japonais)  
0,6L de Shao hsing vine (vin chinois)

Portez le tout à ébullition durant 1 minute, retirez du feu et couvrez d'un film. Laissez refroidir à température ambiante.

2.

## ÉMULSION AU CIDRE

200 g de cidre ZATHINOÉ®  
20 g de jus yuzu  
100 g de sirop à 30° (pâtisserie)  
1 Tbs de lécithine de soja

Réunissez tous les ingrédients dans un bain-marie. Chauffez à 70°C. Emulsionnez à la minute.

3.

## TEMPURA

180g Farine  
280g Perrier

Mélangez les ingrédients en début de service et laissez reposer 10 minutes.

4.

## SALADE TIÈDE DE PAPAYE

10g Pommes rouges (royal gala ou starking).  
25g Julienne de papaye verte  
20g Bâtonnet de kaki sauté à l'huile d'olive.  
30g Pomme tapée coupée et bouillie au cidre.  
5g échalote  
Graines sésame noire  
Rondelle piment rouge thaï  
Feuille de coriandre  
PM Nam plat  
PM huile d'olive

À l'envoi faites tiédir la julienne de papaye puis ajoutez le reste des ingrédients, mélangez intimement. Dressez en forme de nid au fond de l'assiette afin de pouvoir caler le perdreau. Faites cuire le filet dans un poêle durant 1 minute de chaque côté, et séparément faites cuire tremper la cuisse marinée dans la tempura puis cuire en friteuse jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante. Salez la tempura en sortie de cuisson en l'égouttant dans un papier absorbant.

Dressez le perdreau au creux de la salade puis avec un mixeur plongeant émulsionnez le mélange yuzu/cidre afin d'obtenir un mousse stable grâce à la lécithine de soja. Dressez la sauce. Terminez par trois feuilles de coriandre fraîche.