

# La fiche technique du NO SUSHI de Jean-Luc Rabanel

## Ingrédients :

- Loup de petite pêche
- Céleri boule taillé en fine julienne
- Artichauts poivrades légèrement émincés
- Noisettes coupées en deux
- Voile de poivron rouge
- Coriandre fraîche
- Gelée de citron porc-épic et kumbawa
- Graines de tournesol
- Assaisonnement à la fleur de sel, au poivre de séchouan et au poivre blanc
- Sel de citron

## Progression :

1. Mélanger le céleri boule à la coriandre et aux noisettes éclatées.
2. Cuisson à cru du poisson : Faire mariner dans de l'huile d'olive très pure le loup de petite pêche puis les artichauts poivrades (2 minutes de chaque côté)
3. Assaisonner le tout : poivre de séchouan pour la loup de petite pêche et au poivre blanc pour les artichauts
4. Réaliser un petit fagotin de céleri et l'envelopper dans le poisson
5. Y déposer les artichauts assaisonnés
6. Recouvrir le tout de gelée de citron et de kumbawa
7. Ajouter la touche finale avec le voile de poivron rouge et la coriandre
8. Sillonner l'assiette d'un sel de citron