

## Esturgeon au whisky avec de la gelée de pomme et des chips de pomme

Recette pour 4 personnes

### Esturgeon au whisky

200 g de filet d'esturgeon fumé à froid Oona avec du whisky de l'Oberland bernois

Couper les filets en tranches ultra-fines.

### Gelée de pomme

30 g de moût de pomme  
30 g de vin blanc  
20 g de vinaigre balsamique de pomme  
4 ml de whisky  
poivre de Cayenne (grossièrement haché)  
graines de coriandre (grossièrement hachées)  
0,5 g de pectine  
0,8 g d'agar-agar

Porter à ébullition le vin blanc, le poivre de Cayenne, la coriandre et le vinaigre et laisser réduire aux 2/3. Ajouter le moût de pomme et le whisky, laisser cuire brièvement puis ajouter la pectine et l'agar-agar. Laisser refroidir au réfrigérateur et filtrer le mélange à travers un tamis. Verser le tout dans un flacon doseur.

### Chips de pomme

1 pomme Gala  
sirop de sucre

Couper la pomme en rondelles ultra-fines. Faire tremper les rondelles dans le sirop de sucre et les poser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Les faire sécher dans le Holdomat ou au four à 65°C.

Superposer deux chips de pomme, mettre des petits points de gelée de pomme sur le dessus et garnir d'esturgeon au whisky. Décorer avec de la menthe à l'anis et servir aussitôt.

