

Beignet de pleurotes frit

Faire mariné environs 5 minute les pleurotes .
(marinade:Gingembre ,ail, sauce soja ,saké,mir-in)

les pané avec de la fécule de pomme de terre
puis faire frire les beignet dans l'huile chaude

caviar de jus corsé

chauffé le jus avec de l'agar-agar

ensuite faire tomber en gouttelette dans une huile froide pour que la sphérification agisse

véganaise ail et citron vert

dans un récipient mettre
une pointe de moutarde jus et zeste citron vert ,sirop d'agave
lait de soja
monter a l'huile jusqu'à obtention d'une mayonnaise