

**Maquereau de
ligne
En deux
façons
Déclinaison de
radis**



Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : septembre 2018
Source recette

<http://www.lebecaucauchois.com/>

1. MAQUEREAUX VAPEUR

4 Maquereaux de 600/800g
5 cl d'huile d'olive
Sel fin
Poivre blanc

Habiller et fileter les maquereaux
Réserver les parures pour le tartare.
Portionner les filets, les assaisonner, les arroser
d'huile. Les cuire en vapeur 5 mn à 55°C

2. TARTARE DE MAQUEREAU

Parures de maquereau
½ botte de ciboulette

20 g de câpres
50 g d'échalotes
Sel fin
Poivre du moulin
5 cl d'huile de Colza bio

Oter les peaux, tailler les chairs au couteau.
Assaisonner avec les épices et aromates.
Réaliser une petite quenelle à l'envoi, et zester
un peu de citron vert.

3. PUREE DE RADIS BLANC

300 g de radis blanc (daïkon)
50 g de beurre
Gros sel

Eplucher, tailler les radis blanc. Cuire à
l'anglaise. Bien égoutter. Mixer avec une
noisette de beurre puis tamiser. Mettre dans un
pochoir rond en fond d'assiette

4. BRUNOISE DE RADIS ROUGE

2 bottes de radis
50 g de beurre demi sel
¼ botte de ciboulette

Equeuter et laver les radis, les tailler en
quartiers. Réserver les fanes. Les étuver au
beurre quelques minutes.

5. BRUNOISE DE RADIS BLANC

200 g de radis blanc
20 g de miel
Sel fin
Poivre blanc

Eplucher, laver les radis. Tailler une brunoise
régulière. Glacer à blanc. Une légère coloration
peut être possible.

6. CREME DE FANES DE RADIS

Fanes de radis
100 g de crème liquide
5 cl d'eau
Sel fin
Poivre blanc
Bicarbonate de sodium

Laver et concasser les fanes. Cuire doucement
à couvert avec l'ensemble des ingrédients.
Mixer au Blender et passer au chinois étamine

7. FINITION

1 barquette de germes de radis rouges
1 barquette de pousses de Daïkon.
P Fleur de sel
1 Citron vert