

Tartare de dorade

Légumes craquants

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : février
Source recette : Chef Simon



1. ELEMENTS DU TARTARE DE DORADE

3 dorades grises de 500/600 gr
2 avocats
80 gr citron jaune
70 gr d'échalotes
30 gr de cornichons
50 gr de câpres
1/10 botte d'aneth
Pm Piment d'Espelette
Pm Sel fin
Pm Tabasco

Habiller, fileter, désarêter les dorades
Couper en petits dés réguliers au couteau, réserver au frais
Ciseler ou hacher finement tous les aromates.
Zester et presser le citron
Détailler les avocats en petits dés, citronner et réserver.
Mélanger et assaisonner au moment du service

2. CHIPS DE LEGUMES

¼ de botte de carotte fane
¼ de botte de radis rose
100 gr de champignons de paris
1 blanc d'œuf
50 gr de citron jaune
¼ de botte d'asperge verte
200 gr de tomates garnitures
1 dl d'huile d'olive
Pm Thym

1 gousse d'ail

Eplucher les carottes et les asperges, les passer à la mandoline pour en faire des tagliatelles ; blanchir et sécher au four à 100/120°

Monder les tomates, réserver et frire les peaux

Epépiner et détailler en quarts pour faire des tomates séchées à 110/120° pendant 1h

Emincer les champignons, les passer dans le blanc d'œuf et le jus de citron. Sécher au four à 110/120°

Réserver tous les légumes

3. CROUSTILLANT DE PAIN

1 dl huile d'olive

1 pain de mie légèrement rassis

Retirer la croûte du pain de mie. A l'aide d'une trancheuse, détailler de fines tranches de 2 mm d'épaisseur. Badigeonner généreusement d'huile d'olive. Détailler des lanières de 2 cm sur 13 cm. Les enrouler séparément autour d'un cercle en inox de 3,5 cm de diamètre. Cuire 4 à 5 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Refroidir, démouler et réserver.

4. VINAIGRETTE

80 gr de citron jaune

1,5 dl d'huile d'olive

Pm Piment d'Espelette

Pm Sel fin

200 gr de tomate garniture

80 gr de fèves

Pm persil plat, coriandre, aneth

Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron et l'huile d'olive, assaisonner. Ajouter la brunoise de tomates et les herbes ciselées hachées

5. DRESSAGE

50 g de mesclun

5 cl de vinaigre de Balsamique

Dresser un cercle de pain au centre de chaque assiette. Garnir de tartare. Assaisonner les copeaux de légumes de vinaigrette

Répartir avec volume sur le tartare. Terminer harmonieusement avec les petites pluches de mesclun et de fines herbes.

Ajouter un filet de vinaigrette aux fèves et un trait de vieux vinaigre Balsamique.

Terminer avec quelques grains de fleur de sel.