

TARAMA DE CHAMPIGNONS CHINCHARD FUME ET POIVRE DE SICHUAN

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : septembre 2022

Source recette : FIEF – Victor Mercier



1. CHINCHARD FUME

1 kg de Chinchard
Pm Romarin séché
10 cl de vinaigre blanc
Pm Poivre de Sichuan
30 gr de sel fin

Lever et désarêter les filets. Saler au sel fin 5 mn. Rincer et sécher.

Les fumer au romarin séché 30 mn

Détailler le poisson en petits dés et mettre à mariner avec un peu de vinaigre, de poivre et d'huile fumée

2. HUILE FUMEE

Pm sauge ou romarin séché
15 cl d'huile de pépin de raisin

Mettre la sauge dans une russe et l'enflammer.
Laisser infuser 10 mn et passer au chinois.

3. VINAIGRE DE POVIRE DE SICHUAN

30 cl de vinaigre blanc
10 gr de Poivre du Sichuan

Porter à ébullition 30 cl de vinaigre blanc.
Le verser sur le poivre et laisser infuser pendant 1h

4. CHIPS DE CHAMPIGNONS

100 gr de champignons de Paris

Eplucher sans laver les champignons
Passer à la mandoline pour obtenir de fines lamelles.
Les sécher au four à 150° pendant 20 mn

5. TARAMA DE CHAMPIGNONS

500 gr de champignons de paris
4 tranches de pain de mie (100 /150 gr) ou pain de campagne rassis ou
200 gr de purée de champignons blancs
¼ de botte de persil
20 gr de cèpes séchées
10 cl de vinaigre blanc
¼ de citron confit

Nettoyer et sécher les champignons.

Toaster le pain. Mixer

Equeuter, hacher le persil

Hacher le citron confit

Mixer les champignons et mélanger avec la chapelure de pain. Ajouter les cèpes séchées, le vinaigre, le citron confit et l'assaisonnement.

6. FINITION – DRESSAGE

100 gr de betteraves chioggia
Pm pousses de moutarde, roquette
100 gr d'oignon rouge
50 gr de farine
Pm Huile friture

Emincer , fariner et frire là 170 ° es rouelles d'oignons

Mettre en cercle une base de tarama, poser délicatement le chinchard dessus.

Terminer avec herbes, chips, cèpes séchés
Un trait d'huile fumé de vinaigre de poivre.