

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de daurade et betterave à la vanille



12h20 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

415

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Filet(s) de daurade**
1 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à café **Coriandre en poudre**
0.5 c. à café **Gingembre frais**
0.5 c. à café **Aneth**
10 cl **Huile d'olive**
1 c. à café **Wasabi**
1 c. à soupe **Sauce soja**
1 c. à soupe **Citron(s) vert(s)**
2 goutte(s) **Tabasco**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des betteraves à la vanille

- 1 Couper la gousse de vanille en deux et la plonger dans un récipient rempli d'huile d'olive.
- 2 Faire chauffer le mélange au micro-ondes durant 1 minute 50 pour faire infuser la vanille. Sortir le récipient et laisser reposer.
- 3 Découper des tranches de betterave d'environ 1cm et tailler ensuite les tranches en lanières puis en dés. Réserver.
- 4 Ne pas garder les extrémités afin de ne pas avoir de dés arrondis.
- 5 Sortir les gousses de vanille, les couper dans la longueur et gratter avec la pointe du couteau pour récupérer les graines. Remettre les graines dans l'huile d'olive.
- 6 Ajouter le wasabi, la sauce soja, le jus de citron et le tabasco. Assaisonner les betterave de cette sauce et mélanger.

Étape 2

Préparation du tartare de daurade

- 1 Couper les filets de daurade en petits cubes de la même taille que la betterave.
- 2 Réserver les cubes dans un saladier.
- 3 Equetter et hacher l'aneth au couteau éminceur.
- 4 Equetter et hacher la coriandre également. Ajouter les herbes aux cubes de daurade. Mélanger.
- 5 Peler le gingembre puis le râper. L'incorporer à la daurade. Saler légèrement.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer le cercle au centre de l'assiette de dressage et déposer une couche de betterave.
- 2 Ajouter une couche de daurade puis une couche de betterave pour finir avec de la daurade.
- 3 Décorer le montage de quelques cubes de betterave ainsi que d'aneth et de coriandre.
- 4 Retirer délicatement le cercle et verser un filet de sauce autour du tartare.