

Entrées froides aux produits de la mer

Fraîcheur de tourteau, carpaccio d'avocat et piment d'espelette


15 min 15 min
TEMPS TOTAL PRÉPARATION
0
CUISSON
0
REPOS
309
CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Fraîcheur de tourteau

250 g **Chair de crabe**
3 **Avocat**
2 **Tomate(s)**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Echalote(s)**
0.25 botte(s) **Ciboulette**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Dressage

1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Ciboulette**
1 **Huile d'olive**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
1 **Sel**

Étape 1
Préparation de la mayonnaise

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier puis assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Ajouter la moutarde et mélanger au fouet.
- 3 Verser l'huile de tournesol en filet en fouettant sans cesse pour monter la mayonnaise.
- 4 Diviser la mayonnaise en deux. Une partie servira à l'assaisonnement du tourteau et l'autre servira au moment du dressage.
- 5 Incorporer la chair de tourteau à la mayonnaise puis mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère.
- 6 Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Ajouter dans le mélange tourteau mayonnaise.
- 7 Eplucher puis ciseler finement l'échalote avec un couteau d'office. L'ajouter dans le saladier contenant le tourteau. Mélanger avec la cuillère. Réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Taillage des ingrédients

- 1 Verser de l'eau dans une casserole et la faire bouillir. Préparer un saladier d'eau glacée.
- 2 Oter le pédoncule des tomates et pratiquer une incision en croix à la base. Les mettre dans l'eau bouillante pendant une minute puis les transvaser aussitôt après dans le saladier d'eau glacée.
- 3 Sortir les tomates de l'eau et retirer délicatement la peau à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Couper les tomates en quartiers et retirer les pépins. Tailler les quartiers de tomate à l'aide d'un petit emporte pièce.
- 5 Assaisonner les ronds de tomate d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel vanillée.
- 6 Couper les avocats en deux avec une couteau d'office puis effectuer un mouvement circulaire pour détacher les deux parties. Retirer le noyau avec un couteau et extraire la chair à l'aide d'une cuillère.
- 7 Tailler les avocats en fines tranches dans l'épaisseur puis à l'aide de l'emporte pièce, tailler des ronds dans la chair.
- 8 Assaisonner les ronds d'avocat d'un filet d'huile d'olive et d'une pointe de piment d'Espelette.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le tourteau à la mayonnaise du réfrigérateur.
- 2 Prendre la moitié de mayonnaise réservée précédemment et incorporer délicatement la moutarde de Brive dedans en mélangeant avec une cuillère.
- 3 Parer les extrémités des brins de ciboulette puis tailler des bâtonnets d'environ 5 cm de longueur. Réserver dans un saladier et ajouter les fleurs. Assaisonner d'huile d'olive et de fleur de sel.
- 4 Disposer l'emporte pièce ayant servi au taillage des ingrédients sur une planche et y disposer une tranche de tomate, un peu de tourteau et une tranche d'avocat. Tasser entre chaque ajout.
- 5 Remettre une couche de chair de tourteau et finir par une tranche de tomate. Oter l'emporte pièce et recommencer l'opération.
- 6 Dresser sur une assiette de service à l'aide d'une spatule. Dessiner des larmes de mayonnaise à la moutarde de Brive puis finir avec la salade. Déguster aussitôt.