

Dos de truite en tartare relevé de raifort, fondant de petits pois



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le fondant de petits pois : 300g de petits pois, 200g d'eau, 20g de beurre, 8g de gélatine feuille, sel, sucre

Pour le tartare de truite :

3 filets de truite, ½ pomme, 1 cébette, moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique blanc, assaisonnement

Pour la finition :

2 radis, 6 feuilles de pensée, 6 pousses de petit-pois, œufs de truite fumés

Pour la salade de petit-pois :

200g de petits pois, raifort, huile d'olive, assaisonnement

Le fondant de petits pois :

Cuire les petits pois dans l'eau avec le beurre, sel, sucre pendant 2mn.

Ajouter la gélatine et mixer très finement.

Remplir sur 1cm 6 assiettes creuses et laisser prendre au frais.

La salade de petits pois :

Cuire les petits pois dans très peu d'eau, huile d'olive, sel sucre jusqu'à complète évaporation de l'eau (4 à 5mn). Débarrasser dans un plat plat et râper généreusement du raifort.

Le tartare :

Couper les filets sans peau et sans arêtes en dés de 3mm.

Couper la cébette et la pomme en dés de même taille.

Assaisonner de sel, moutarde de Meaux, d'un trait de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.

Dressage :

A l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre découper 3 cercles sur le fond de fondant de petits pois et retirer le fondant de ces cercles.

Remplir les trous obtenus par la salade de petits pois puis déposer un dôme de tartare sur chaque cercle de salade de petits pois.

Poser dessus une pointe d'œufs de truite et une fine rondelle de radis.

Décorer d'une fleur de pensée et de pousses de petits pois