

Salade de melon, tartare de loup au fenouil



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le melon :

3 petits melons

Pour le tartare:

200g de chair de loup très fraîche, 1 pomme, 1 cébette, sel, piment d'Espelette, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, 1 trait de pastis

Pour la salade de fenouil :

2 fenouils, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, sel

Pour le coulis ;

2 fenouils, 1dl de Martini blanc, huile d'olive, sel,

Le melon :

Eplucher, couper en 2 dans la hauteur et vider le melon. Parer les extrémités. Les couper à la mandoline en tranche de 2mm d'épaisseur. Réserver au frais.

Le coulis :

Couper le fenouil en gros dés. Les cuire dans un peu d'eau avec le Martini blanc, sel et huile d'olive. Lorsque le fenouil est fondant mixer finement pour obtenir un coulis onctueux.

Le tartare :

Couper le loup en dés de 5mm ainsi que la pomme et la cébette. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, un trait de Pastis et de vinaigre balsamique blanc, sel et piment d'Espelette.

Le fenouil :

Couper en très fines lamelles le fenouil à l'aide d'une mandoline. Plonger la chiffonnade dans un saladier d'eau glacée. Au dernier moment, égoutter le fenouil et l'assaisonner de sel et d'huile d'olive.

Montage :

Napper le fond de 6 assiettes creuses avec une louche de coulis de fenouil. Poser dessus les fines tranches de melon repliées sur elle-même de façon à obtenir une boucle. En collant côte à côte les « boucles » de melon on obtient une belle rosace.

Répartir au centre le tartare de loup puis un surmonter d'un dôme de chiffonnade de fenouil.