

# Carpaccio d'omble, son sablé à l'ail noir, crème légère de la Gruyère acidulée à la betterave de pays



## Pascal Géraudel

Restaurant Le Grand-Pont  
Route de Bourguillon 2, 1700  
Fribourg



Le Grand Pont  
Restaurant - Fribourg

### Starter

10 personen

05 h 00 min

Facile

### INGRÉDIENTS

2 filets d'omble chevalier du lac  
200g gros sel  
100g sucre de semoule  
3 boules betterave rouge  
1 citron jaune  
2 citrons verts  
1 dl crème double  
100g de mascarpone  
pulpe de citrons confits  
shizo pourpre  
pousses de pois  
1 botte de radis roses  
1 radis bière  
1 oignon  
1 dl vinaigre blanc  
huile de sésame

### PRÉPARATION

#### La veille:

Préparer les filets d'omble en laissant la peau  
Bien les désarêter, puis les passer au gros sel et sucre 40 minutes, puis les déssaler 10 minutes  
Râper 1 boule de betterave et couvrir les filets sous film pendant 1 nuit

Réaliser la pâte sablée au batteur, incorporer la farine, l'ail, le beurre, le sucre et le sel, tourner doucement jusqu'à obtention d'une belle boule, réserver au frais 1 nuit sous film.

Couper le radis bière en fines lamelles, puis l'oignon et préparer en pickles avec le vinaigre.  
Réserver 1 nuit au frais

#### Le jour:

Étaler la pâte sablée en fines couches sur papier sulfurisé  
Détailler au choix en petits ronds ou carrés  
Cuire au four 15 minutes à 180°

Débarrasser l'omble de son émincé de betteraves, raper dessus du citron vert et citron jaune

Ajouter un peu d'huile de sésame et les détailler en fines lamelles

Préparer avec les betteraves restantes au blender une purée, rectifier l'assaisonnement.

A l'aide de la crème et du mascarpone, réaliser la crème

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Carpaccio d'omble, son sablé à l'ail noir, crème légère de la Gruyère acidulée à la betterave de pays



huile d'olives  
fleur de sel de Guérande  
poivre du moulin (Sarawak)

## Pâte sablée:

200g farine  
70g sucre  
125g beurre pommade  
ail noir  
sel

montée en ajoutant du zeste de citron jaune et vert, sel et poivre du moulin dans le cul de poule  
Fouetter doucement jusqu'à obtention de la consistance souhaitée

## Dressage:

Sur une bande de purée de betteraves et de crème, disposer l'omble, répartir les petits sablés, décorer à l'aide des shizo et pickles

Disposer les pousses de pois, les radis, en fines lamelles. Un tour de moulin, un zeste de citron vert râpé minute

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

