

Tartare aux 2 perches LOË, pomme et noisettes, caviar aux agrumes



Damien Germanier

Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33
1950 Sion



Entrée

 4 personnes

INGRÉDIENTS

200 g de filets frais LOË LE NATURE sans peau
80 g de filets fumés LOË L'ORIGINAL
70 g de pomme Granny Smith
Quelques brins de ciboulette
2 échalotes ciselées
3 dl de lait de noisettes
1 citron jaune
3 cs d'huile de noisette
Quelques noisettes fraîches
4 g agar-agar
1.5 dl de vin blanc
100 g de tapioca
1 sachets d'encre de seiche
Set et poivre noir

PRÉPARATION

Mousse noisette

Cuire 1 dl de vin blanc avec 2 échalotes ciselées, ajouter 3 dl de lait de noisettes et 4 g d'agar-agar.

Assaisonner.

Réserver en siphon avec 2 cartouches de gaz, au frais.

Caviar de citron

Rincer 100 g de tapioca, cuire dans une eau légèrement salée durant 12 min puis laisser gonfler 10 min. Egoutter.

Assaisonner avec le jus de 1 citron, 2 zestes de citrons et 1 sachets d'encre de seiche.

Laisser refroidir sur une plaque.

Perches LOË

Détailler les perches fraîches et fumées en petits dés ainsi que 70 g de pomme verte en brunoise fine.

Ajouter la ciboulette ciselée, les zestes d'un citron, 3 cs d'huile de noisettes.

Saler et poivrer selon goûts.

Dressage

Disposer le tartare de perches au fond d'un petit verre.

Mettre la mousse de noisettes sur le dessus du tartare de perche.

Parsemer quelques copeaux de noisettes fraîches et au

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tartare aux 2 perches LOË, pomme et noisettes, caviar aux agrumes



dernier moment, ajouter une petite quenelle de caviar de citron.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

