



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Nicolas Tournay

---

## **Recette**

Tartare de Maquereaux et foie gras en gravelax



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 12 personnes

## Ingrédients

- 6 maquereaux
- 1 lobes de foie gras
- 1 chou-fleur violet
- 1 chou-fleur vert
- 1 chou-fleur blanc
- 1 bouteille de vinaigre à l'ume (prune)
- sel
- sucre semoule
- 1 pot mishima u kari
- Rau-ram (peut être remplacé par de la coriandre)
- huile de citron.

Pour 2,5 l de soupe

- 500 g de chou-fleur
- 1 blanc de poireaux
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1 petit bouquet garni (brin de thym/laurier/queue de persil)
- 1 l de fond de volaille
- 100 g de beurre ou huile d'olive (adaptation sans lactose)
- ½ l de crème (facultatif)
- sel/poivre blanc.

## Préparation

La veille, réaliser un gravelax de foie gras avec 200 g de sucre et 200 g de sel.

Laisser mariner la nuit et sécher le foie gras le lendemain matin.

Lever, nettoyer et désarêter les maquereaux et retirer la première peau.

Tailler en gros dés et assaisonner d'huile de citron, sel, poivre et réserver.

Réaliser un pickles de chou-fleur violet, avec les sommités, chauffer 200 g de condiment et 50 g de sucre, verser, couvrir et réserver.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Râper le chou-fleur vert comme un taboulé, assaisonner d'huile de citron, sel et poivre.

A la trancheuse, tailler des fines tranches de foie gras et faire des rouleaux, assaisonner au mishima U kari.

### **Soupe de chou-fleur**

Réaliser une soupe de chou-fleur blanc (base de la soupe topinambour\* en remplaçant le topinambour par les choux-fleurs).

Eplucher et laver tous les légumes.

Faire revenir au beurre tous les légumes sauf les topinambours, sans coloration, en assaisonnant légèrement.

Ajouter les topinambours et laisser suer 2 minutes.

Mouiller avec le fond de volaille, ajouter le bouquet garni attaché par une ficelle.

Laisser cuire environ 45 minutes à feu moyen ; vérifier la cuisson comme pour une pomme de terre en piquant dans le topinambour.

Ajouter la crème et laisser revenir à ébullition.

Mixer et passer au chinois.

### **Dressage**

Dresser harmonieusement avec un petit peu de soupe pour trancher la température du plat.

La soupe peut être mise en théière en fonte pour un effet plus original et esthétique.