



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Damien Audusseau

Recette

Tartare de maquereau, sabayon froid à la ciboulette, fromage fumé



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

- ¼ de Granny Smith
- Ciboulette
- ¼ de chou rave
- Huile d'olive
- Zeste de citron vert
- 2 filets de maquereau

Espuma

- Ingrédients
- Fromage blanc fumé
- 200 ml d'huile de pépin de raisin
- 100 g de mélange d'herbes aromatiques
- Huile de poivre
- Feuilles de daïkon mariné au sushi su
- Fleur de bourrache

Préparation

Mettre 10 minutes le maquereau au gros sel. Rincer les filets puis tailler en tartare. Tailler la pomme et le chou rave en brunoise. Assaisonner avec le citron vert et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Espuma

Chauffer l'huile et les herbes aromatiques à 80°C pendant 10 minutes au Thermomix. Monter 4 jaunes en mayonnaise avec cette huile d'herbes. Ajouter le jus d'un citron et verser en siphon avec 2 cartouches de gaz.

Rouler le tartare dans les feuilles de daïkon mariné et dresser tous les éléments en garniture.