



Ceviche d'esturgeon, tarte de tomate verte et eau de tomate

Une recette de Merouan Bounekraf pour l'Atelier Poisson

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g d'esturgeon
- 1 citron vert
- 1 botte de coriandre
- 2 tomates vertes
- 1 échalote
- 1 botte de ciboulette
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour l'eau de tomate

- 5 tomates vertes
- 1 tranche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de basilic
- Jus d'un citron
- Sel
- Piment d'Espelette

1. Tailler les filets d'esturgeon en brunoise.
2. Assaisonner cette brunoise avec le jus et le zeste de citron vert, et la coriandre hachée.

Pour l'eau de tomate

1. Mixer tous les ingrédients concernés.
2. Passer au torchon et laisser l'eau s'écouler.

Pour le tartare de tomate

1. Laver et tailler les tomates vertes en fine brunoise.
2. Ciseler l'échalote et la ciboulette finement.
3. Mélanger le tout et assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Montage

1. Disposer dans le fond d'un ramequin le tartare de tomate et mettre dessus le ceviche d'esturgeon.
2. Y planter des mini-pipettes en plastique remplies d'eau de tomate.
- 3.

Suggestion

Ajouter une pointe de Caviar d'Aquitaine pour une dégustation optimale.