



Tartare de daurade, blanc manger au riz basmati et noix de cajou

Une recette de Merouan Bounekraf pour l'Atelier Poisson

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de Daurade d'aquaculture
- 300 g de riz basmati
- 20 cl de crème liquide 35% de matière grasse
- 2 citrons verts
- 2 citrons jaunes
- 6 feuilles de gélatine
- 50 g de noix de cajou
- 1 botte de coriandre
- 50 cl d'huile de noisette
- Sel
- Piment d'Espelette

1. Pour le blanc manger : sur-cuire le riz basmati (environ 20 minutes) et le mixer grossièrement. Passer au chinois et ne garder que la purée qui en sort. Assaisonner cette purée avec le jus et le zeste de citron vert.
2. Monter la crème liquide comme une chantilly. Assaisonner.
3. Y ajouter les feuilles de gélatine et la purée de riz.

4. Mélanger l'ensemble délicatement à la maryse et réserver au frais, environ 40 minutes.

Pour le poisson

1. Tailler la daurade en brunoise. Mélanger avec les éclats de noix de cajou, la coriandre ciselée, le jus et le zeste de citron jaune, l'huile de noisette, le sel et le piment.
2. Disposer le tartare de daurade au fond d'un emporte-pièce (ou d'une verrine) et venir y déposer une petite quenelle de blanc manger.