



**Tartare de Denti, Huile d'Olive de Corse AOP « récolte sur l'arbre »,  
agrumes et moutarde au cédrat**  
*Une recette de Stéphane Gabrielly, chef formateur à l'école Ferrandi*

Recette pour 8 personnes

**Ingrédients**

- 1,2 kg de Denti
- 2 échalotes
- 1 pomelo
- 2 oranges
- 2 fenouils
- ½ grenade
- 2 cuillères à soupe de moutarde au cédrat
- 20 cl d'Huile d'Olive de Corse AOP « récolte sur l'arbre »
- 2 citrons verts
- ¼ de botte de menthe
- Sel et poivre du moulin

1. Tailler en suprêmes les pomelos et les oranges, puis les tailler en cubes. Égrainer la grenade.
2. Tailler le maigre en petits cubes et retirer les parties rougeâtres du filet.
3. Garder le poisson très froid, pour cela, préparer une calotte avec de l'eau et de la glace, puis déposer votre deuxième bol avec le maigre dessus et réserver au frigo.

4. Ciseler les herbes finement. Tailler en brunoise l'échalote
5. Laver le fenouil et tailler finement à la mandoline japonaise.
6. Laisser le fenouil 4 min dans l'eau glacée, puis l'égoutter sur du papier absorbant.
7. Le poisson peut être assaisonné 5 min uniquement avant dégustation pour éviter que l'acidité du citron le cuise.
8. Mettre dans un bol glacé le Denti et ajouter tous les ingrédients. Vérifier l'assaisonnement et ajouter plus de citron, moutarde et huile d'olive si besoin.
9. Mettre le fenouil dans un bol, l'assaisonner légèrement de jus de citron, d'huile d'olive et de sel.
10. Déposer au centre de l'assiette dans un cercle le tartare de Denti, puis déposer délicatement la salade de fenouil sur le dessus.
11. On peut faire une vinaigrette d'agrumes avec le jus de pomelos, d'orange et l'huile d'olive.