



Carpaccio de poisson blanc aux légumes printaniers
Une recette de Thomas Danigo, chef du Galanga, le restaurant de l'hôtel
Monsieur George à Paris

Temps de réalisation : 35 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 250 gr net de poisson blanc en filets comme de la dorade, cabillaud, merlan
- ...
- 1 citron vert
- 1 oignon nouveau ou 1 cébette
- 100 grammes de petits pois frais
- 1/2 bâton de rhubarbe ou 6 fraises un peu acides
- 2 ou 3 asperges vertes
- 5 radis ronds ou mini navets
- Sel et Poivre
- 1 cl à café de miel de fleurs ou autre miel
- 1 cl à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cl à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de crème liquide
- Un peu d'herbes fraîches, ce qui vous donne envie

1. Commencer par écosser les petits pois, rincer les cosses dans une eau légèrement vinaigrée puis égoutter.
2. Faire revenir les cosses dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, saler et mouiller avec un peu d'eau à peine à hauteur, laisser cuire 10 minutes, ajouter la crème liquide, laisser cuire 10 minutes environ de nouveau, mixer et filtrer puis refroidir.
3. Pendant ce temps, cuire les petits pois dans l'eau salée, de sorte à ce qu'ils soient encore un peu croquants.
4. Tailler le poisson en tranche épaisse de 3 à 4 mm, les badigeonner d'huile d'olive et zester le citron vert dessus. Garder au frais.
5. Tailler les asperges et la rhubarbe en biseaux et les radis en quartiers.
6. Faire revenir l'ensemble à la poêle dans un filet d'huile d'olive avec une cuillère de miel puis déglacer avec le vinaigre balsamique. Le but est de garder le tout légèrement croquant. Réserver au frais.
7. Tailler l'oignon nouveau et les herbes très finement.
8. Mélanger la crème de petit pois obtenue avec 1 cl à soupe d'huile d'olive et un trait de jus de citron vert.
9. Disposer les tranches de poissons dans le fond de l'assiette, recouvrir de notre crème de petits pois au citron vert. Disposer les différents éléments dessus avec amour.
10. Finir l'assiette avec un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et un bon tour de moulin à poivre. Dégustez maintenant ou vous pouvez le garder au frais pour plus tard. Le sortir 10 minutes à l'avance si c'est le cas pour ne pas que ce soit trop froid.