



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 300 gr. de filets d'Hamachi ou daurade
- 1 avocat bien mûr
- 15 gr. de moutarde de Dijon
- 60 gr. de yaourt nature
- 1 lime
- 13 cl. de vinaigre de riz
- Sel
- Poivre
- 1 cl. huile d'olive
- 2 minis concombres
- 1 pomme Gala
- Caviar d'hareng (en option)

CARPACCIO D'HAMACHI ET SA CRÈME D'AVOCAT

avec le chef Gerardo Metta

PRÉPARATION

- 01.** Couper en lanières les filets de poisson. Les déposer sur du film alimentaire, poivrer, saler et enrouler bien serré. Ensuite piquer les rouleaux. Mettre au congélateur 30 minutes.
- 02.** Les sortir et découper en petits tronçons de 2-3 cm. Réserver.
- 03.** Dans un bol, récupérer la chair de l'avocat, ajouter la moutarde, le jus d'un citron vert (en garder 0.1 cl pour la vinaigrette), le yaourt et 10cl de vinaigre de riz. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 04.** Mixer et conserver dans une pipette ou une poche à douille et réserver au réfrigérateur.
- 05.** Dans un bol, prendre 2 cs de la mousse préparée en amont. Incorporer l'huile d'olive, 0.3 cl de lime, et 3 cl de vinaigre de riz. Mélanger le tout. Réserver.
- 06.** Découper en fines rondelles les concombres et la pomme en fines lamelles.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette, déposer 3 tronçons de poisson préalablement salés et poivrés. Verser un peu d'huile d'olive.
- 02.** Venir déposer la mousse d'avocat, décorer avec la pomme et le concombre. Agrémenter avec du Caviar d'hareng si souhaité et quelques herbes.
- 03.** Terminer en arrosant avec la vinaigrette.



recette de l'émission du
17.02.2023