



TARTARE DE TRUITE DU JURA, CRÈME DE RAIFORT

avec le chef Edmond Bavois

INGRÉDIENTS

Tartare

- 60 g de truite taillée en grosse brunoise
- 2 g d'échalote ciselée
- 1 radis
- 4 g d'oeufs de truite
- 1 g d'aneth hachée
- 4 g de vinaigre de yuzu (ou jus de citron)
- 8 g d'huile de plancton (ou huile d'olive)
- 2g de caviar Suisse Oona
- Zeste de citron
- Sel marin
- Raifort râpé

Crème de raifort

- 50 g de crème liquide
- Raifort râpé
- Vinaigre de yuzu
- Zeste de citron
- Sel marin

PRÉPARATION

Préparation des éléments

- 01.** Peler le raifort et râper la quantité nécessaire. Réserver.
- 02.** Émincer finement l'échalote.
- 03.** Retirer la peau et les arêtes du filet de truite, puis le tailler en petits dés réguliers d'environ 0,5 cm. Réserver dans un bol au frais.
- 04.** Découper la moitié du radis en fines tranches (à la mandoline si possible), et émincer finement l'autre moitié.
- 05.** À l'aide d'un emporte-pièce rond, tailler des disques réguliers dans les tranches de radis pour obtenir de jolis pétales.
- 06.** Réserver séparément : les tranches pour la décoration, l'émincé avec l'échalote pour l'assaisonnement.

Crème de raifort

- 07.** Verser la crème liquide bien froide dans un bol de batteur.
- 08.** Fouetter légèrement pour obtenir une texture onctueuse mais souple (pas totalement montée).
- 09.** Ajouter le zeste de citron, le raifort râpé, et le vinaigre de yuzu.
- 10.** Goûter et ajuster l'assaisonnement en raifort si nécessaire.



recette de l'émission du
20.06.2025



Assaisonnement du tartare

- 11.** Ajouter le mélange échalote-radis émincé à la truite.
- 12.** Incorporer les œufs de truite, l'huile de plancton, un peu de zeste de citron, un soupçon de raifort râpé, l'aneth et le vinaigre de yuzu.
- 13.** Saler légèrement au sel marin. Mélanger délicatement.

DRESSAGE

- 01.** Placer un cercle de dressage (env. 6 à 7 cm de diamètre, 2 cm de hauteur) au centre de l'assiette.
- 02.** Remplir avec le tartare en tassant légèrement.
- 03.** Ajouter une fine couche de crème de raifort par-dessus et lisser à la spatule ou truelle.
- 04.** Décorer avec les pétales de radis harmonieusement disposés.
- 05.** Déposer le caviar en finition.

