



TARTARE D'OMBLE CHEVALIER DU LAC DE NEUCHÂTEL

Ingédients

- 400g d'omble chevalier très frais et bien paré
- 50g d'huile d'olives extra vierge
- 4 pincées de fleur de sel de Guérande
- Poivre
- 1 cs de ciboulette
- 100g de céleri
- 100g de carotte
- 100g de poireau
- beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 dl de vin blanc sec
- 0,5 dl de crème double
- 1 feuille de gélatine
- 1 choix de petites salades estivales et quelques herbes (feuilles de chêne, cressonnette, pourpier, cerfeuil, aneth, persil plat, etc...)
- 2 cs de vinaigrette à l'huile d'olive

Tartare

Préparer les filets en enlevant complètement la peau et en retirant chaque arête.

Emincer les filets en petits dés de 3mm.

Ajouter 3 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive.

Assaisonner d'un peu de poivre et de fleur de sel puis réserver 30 minutes au frais.

Juste avant de servir, rajouter encore 1 filet d'huile d'olive et un peu de ciboulette.

Julienne de légumes

Couper les légumes en petits bâtonnets.

Les blanchir 1 minute dans de l'eau bouillante et salée.

Velouté de fond de poisson

Récupérer les restes du poisson et les parures des légumes dans une casserole.

Faire suer le tout avec un peu de beurre, la feuille de laurier et le clou de girofle.

Déglicer avec le vin blanc.

Mouiller juste à fleur des arêtes et faire infuser le tout durant 10 à 15 min sur le bord du fourneau.



Passer le jus au chinois et assaisonner d'un peu de sel et de poivre.

Ajouter et mélanger 0,5 dl de crème double.

Incorporer une feuille de gélatine (préalablement trempée 3-4 minutes dans de l'eau froide).

Dressage

Prendre 4 assiettes froides et poser au centre un emporte-pièce rond.

Y mettre la julienne de légumes, ensuite un rond de velouté et remplir avec le tartare.

Accord en vin

Chardonnay, Barrique, Domaine de Chambleau, Colombier

Bien mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

Couler le velouté dans une plaque et mettre au congélateur pendant 10 minutes.

Avec un emporte-pièce, couper des ronds de velouté.

Agrémenter, autour du tartare, d'une salade, de nos légumes et d'une petite vinaigrette.

Servir avec quelques tranches de pain toastées.