



TARTARE DE SANDRE, CLÉMENTINE, CHORIZO ET CRUMBLE

Ingrédients pour le gel de clémentines

- 5 clémentines
- 30gr. de sucre
- 5gr. d'agar-agar

Préparation du gel de clémentines

Presser les clémentines pour en retirer la pulpe puis l'amener à ébullition.

Mélanger le sucre et l'agar-agar, l'ajouter à la pulpe

chaude et fouetter pendant 2 minutes.

Réserver le jus au frais.

Préparation des chips de chorizo

Couper 5 fines tranches de chorizo en quatre et les faire griller au four 7 minutes à 170°C.

Ingrédients pour le crumble à l'encre de seiche

- 50gr. de farine
- 50gr. de poudre d'amande
- 50gr. de parmesan
- Encre de seiche
- 50gr. beurre

Préparation du crumble

Mélanger la farine, le parmesan, la poudre d'amandes puis le beurre en morceaux.

Ajouter un peu d'encre de seiche pour noircir le tout et mélanger pour avoir une couleur uniforme.

L'étaler pour obtenir une épaisseur d'environ 0,8 cm et mettre au four 8 minutes à 180°C.



Ingrédients pour l'assaisonnement du tartare

- 1 échalote
- Chorizo
- 1 Clémentine
- Ciboulette
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Clémentine confite

Préparation de l'assaisonnement

Tailler des cubes de clémentine.

Couper des petits cubes de chorizo.

Emincer l'échalote et ciseler la ciboulette.

Ingrédients pour le tartare de Sandre

2 filets de sandre

Préparation du tartare de Sandre

Contrôler les arêtes et enlever la peau. Tailler de jolis cubes pas trop fins pour le tartare.

d'olive, la ciboulette, l'échalote, la fleur de sel et un peu de poivre.

Juste avant de servir l'assaisonner avec un peu d'huile

Dressage

Disposer le tartare dans un emporte-pièce au centre de l'assiette.

clémentine, un peu de clémentine confite et 3 pointes de gel de clémentine.

Ajouter dessus 3 morceaux de chorizo, 2-3 cubes de

Finir par les chips de chorizo et le crumble.

Accord en vin

Chasselas Vieilles Vignes, domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise