Mickael Feval

Entrées froides aux produits de la mer

Crudités de requin, perles des sous bois, vinaigrette cacao

30 min	30 min	0	0	443
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du requin

1. Recouvrir une assiette de film alimentaire pour y déposer les fines tranches de poisson. Prendre soin de bien tendre le film.
2. Tailler la longe de requin en fines tranches dans la longueur.
3. Déposer une tranche entre deux feuilles de papier sulfurisé. La tasser avec une batte ou à défaut une casserole, pour l'affiner et la rendre régulière.
4. Une fois l'opération réalisée, retirer la première feuille, parer les bords de la tranche de manière à obtenir un rectangle régulier.
5. Réserver la tranche sur l'assiette recouverte de film, répéter l'opération autant que nécessaire.
6. Séparer chaque tranche avec du film alimentaire pour qu'elles ne collent pas entre elles.
7. Terminer en filmant une dernière fois l'assiette, réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crudités

- 500 g **Longe(s) de requin**
- 10 g **Perles des sous bois**
- 1 **Concombre**
- 1 **Radis**
- 2 **Pomme(s)**
- 1 botte(s) **Cerfeuil**
- 0.5 botte(s) **Coriandre**
- 1 **Radis**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Ciboule(s)**

Ingrédients pour la vinaigrette cacao

- 50 cl **Huile d'olive**
- 12 cl **Vinaigre balsamique**
- 7 g **Cacao en poudre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Préparation des légumes

1. Couper les extrémités du concombre, tailler en tronçons puis les éplucher à l'aide d'un économe.
2. Peler les légumes au dessus d'un récipient pour éviter de salir le plan de travail.
3. Couper chaque tronçon en deux, l'épépiner à l'aide d'une cuillère puis faire de fines tranches à l'aide d'une mandoline.
4. Enfin, tailler les tranches en julienne à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
5. Répéter l'opération avec le radis long. Le couper en tronçons puis le peler à l'aide d'un économe. Le tailler en tranches à l'aide de la mandoline, puis en julienne. Réserver.
6. Passer ensuite au radis rose : conserver sa peau, le tailler en rondelles à l'aide de la mandoline, puis en julienne à l'aide du couteau éminceur. Réserver.
7. Découper les pommes non pelées en tranches en utilisant la mandoline. Tailler ensuite les tranches en julienne. Réserver avec le reste.
8. Effeuiller la coriandre fraîche, en réserver quelques unes pour le dressage. Faire un petit tas de feuilles et les hacher à l'aide du couteau éminceur. Réserver.
9. Répéter l'opération avec le cerfeuil. Réserver.

Étape 3

Préparation de la vinaigrette cacao

1. Verser le sel, le poivre et le vinaigre balsamique dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet pour dissoudre le sel.
2. Verser ensuite le cacao en poudre.
3. Ajouter l'huile d'olive en filet, mélanger.

Étape 4

Dressage

1. Verser les juliennes de légumes dans un saladier avec les herbes ciselées. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de sel. Mélanger.
2. Enlever le film de l'assiette contenant le requin. Prendre une tranche et la saler.
3. Disposer un petit tas de légumes sur l'extrémité de la tranche en laissant dépasser les légumes de 0,5 cm de chaque côté. La rouler sur elle même.
4. Recommencer l'opération avec les tranches restantes.
5. Verser la vinaigrette dans un ramequin, la disposer sur l'assiette de dressage. Puis poser les rouleaux sur l'assiette.
6. Agrémenter de feuilles de coriandre, de cerfeuil et de quelques fleurs de ciboulail.
7. Déposer un à un les œufs d'escargot sur les rouleaux de requin à l'aide de la pointe d'un économe.
8. En touche finale, décorer l'assiette de quelques œufs

d'escargots.