

Entrées froides aux produits de la mer

Fraîcheur d'herbes et de haddock, pickles de pêches



40 min **20 min** **20 min** **0** **176**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pêches et les autres ingrédients

- 1 Laver les pêches, les couper en deux, les dénoyauter et les tailler en dés sans les épilucher. Réserver dans un saladier.
- 2 Éplucher l'oignon et le couper en dés. Réserver dans le saladier avec les pêches.
- 3 Verser l'eau et le vinaigre blanc dans une casserole et porter à ébullition.
- 4 Éteindre le feu, ajouter les pêches et l'oignon dans l'eau bouillante, couvrir et laisser infuser entre 15 et 20 minutes.

Étape 2

Préparation des herbes

- 1 Effeuilier l'aneth, le cerfeuil, la coriandre et l'estragon. Réserver dans un saladier.

Étape 3

Préparation du haddock

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fraîcheur d'herbes et de haddock

4 **Filet(s) de Haddock**
1 botte(s) **Coriandre**
1 botte(s) **Cerfeuil**
1 botte(s) **Estragon**
1 botte(s) **Aneth**

Ingrédients pour les pickles de pêches

4 **Pêche**
1 litre(s) **Vinaigre d'alcool blanc**
1 litre(s) **Eau**
1 **Oignon(s)**

Dressage

1 **Citron(s)**

- 1 Enlever les arrêtes du haddock et le parer légèrement.
- 2 Tailler des tranches fines sur toute la longueur du poisson.
- 3 Prendre une tranche de poisson, déposer un peu de mélange d'herbes sur la base inférieure et rouler le poisson pour former un petit rouleau.
- 4 Parer les extrémités et recommencer l'opération avec les autres tranches.
- 5 Disposer les rouleaux sur une assiette et placer au réfrigérateur.
- 6 Demander à votre poissonnier de tailler le poisson car il s'agit d'un procédé délicat pour les débutants.

Étape 4

Mixage des pêches

- 1 Mixer les pêches et son infusion à l'aide d'un mixeur plongeant directement dans la casserole.

Étape 5

Dressage

- 1 Remplir un petit verre avec le condiment aux pêches et le poser sur une assiette. Dresser les rouleaux autour du verre.
- 2 Râper un peu de zeste de citron jaune sur les petits rouleaux et déguster.