Virginie Guitard

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de daurade et betterave à la vanille

12h20	20 min	0	12h	415
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 600 g **Filet(s) de daurade**
- 1 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 1 c. à café **Coriandre en poudre**
- 0.5 c. à café **Gingembre frais**
- 0.5 c. à café **Aneth**
- 10 cl **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Wasabi**
- 1 c. à soupe **Sauce soja**
- 1 c. à soupe **Citron(s) vert(s)**
- 2 goutte(s) **Tabasco**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des betteraves à la vanille

1. Couper la gousse de vanille en deux et la plonger dans un récipient rempli d'huile d'olive.
2. Faire chauffer le mélange au micro-ondes durant 1 minute 50 pour faire infuser la vanille. Sortir le récipient et laisser reposer.
3. Découper des tranches de betterave d'environ 1cm et tailler ensuite les tranches en lanières puis en dés. Réserver.
4. Ne pas garder les extrémités afin de ne pas avoir de dés arrondis.
5. Sortir les gousses de vanille, les couper dans la longueur et gratter avec la pointe du couteau pour récupérer les graines. Remettre les graines dans l'huile d'olive.
6. Ajouter le wasabi, la sauce soja, le jus de citron et le tabasco. Assaisonner les betterave de cette sauce et mélanger.

Étape 2

Préparation du tartare de daurade

1. Couper les filets de daurade en petits cubes de la même taille que la betterave.
2. Réserver les cubes dans un saladier.
3. Equetter et hacher l'aneth au couteau éminceur.
4. Equetter et hacher la coriandre également. Ajouter les herbes aux cubes de daurade. Mélanger.
5. Peler le gingembre puis le râper. L'incorporer à la daurade. Saler légèrement.

Étape 3

Dressage

1. Déposer le cercle au centre de l'assiette de dressage et déposer une couche de betterave.
2. Ajouter une couche de daurade puis une couche de betterave pour finir avec de la daurade.
3. Décorer le montage de quelques cubes de betterave ainsi que d'aneth et de coriandre.
4. Retirer délicatement le cercle et verser un filet de sauce autour du tartare.