Bruno Viala

Entrées froides aux produits de la mer

Bar mariné au chorizo et gasteropodes

40 min	20 min	0	20 min	219
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Bar(s) entier(s)**
6 tranche(s) **Chorizo**
12 **Escargot(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Ciboulette**
2 **Citron(s) vert(s)**
1 **Echalote(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Retirer la peau du bar en passant un couteau entre la chair et la peau en maintenant la queue.
2. Couper le poisson de part et d'autre de l'arrête centrale, la retirer, puis le tailler en petits cubes. Réserver dans un saladier.
3. Couper les tranches de chorizo en fines lamelles puis réserver à part.
4. Eplucher et hacher l'échalote. Réserver avec le chorizo.
5. Eplucher et hacher l'ail.
6. Ciseler la ciboulette, la réserver avec l'ail dans le bol du chorizo.
7. Concasser grossièrement les escargots précuits. Réserver avec le chorizo.

Étape 2

Préparation de la marinade

1. Couper le citron vert en deux et le presser. Verser le jus dans le bar en dés.
2. Assaisonner de sel, de poivre et mélanger à la cuillère.

Ajouter ensuite le mélange à base de chorizo et

3 escargots dans le poisson, bien mélanger et arroser d'un filet d'huile d'olive. Mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

1 Remplir un emporte pièce du mélange, tasser un peu et le déposer sur l'assiette de dressage à l'aide d'une spatule, puis retirer l'emporte pièce.

2 Couper une tranche de chorizo dans son rayon, la replier en cône et la déposer sur le tartare.

3 Terminer avec des brins de ciboulettes, un trait d'huile d'olive et un peu de poivre.