

Entrées chaudes aux produits de la mer

Filets de maquereau, écume de moutarde violette de brive, betterave



13h31 1h10 21 min 12h 535

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Marinade des filets de maguereaux

- Prendre les filets de maquereau et passer le doigt sur les filets afin de s'assurer qu'il ne reste plus d'arêtes.
- Retirer la peau en passant la lame d'un couteau d'office entre la peau et la chair.
- 3 Couper les filets en deux dans la longueur puis chaque moitié en deux dans l'épaisseur.
- 4 Verser le sucre, la sauce soja et le piment d'Espelette dans un saladier, bien mélanger et verser le tout dans le fond d'un plat.
- 5 Y mettre les morceaux de filets de maquereau à mariner durant une nuit, c'est-à-dire environ 12 heures.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Laver et brosser les pommes de terre sous un jet d'eau froide puis les placer dans une casserole et les couvrir d'eau froide.
- Saler au gros sel et mettre à cuire.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les filets de maquereaux

480 g Filet(s) de maquereau 10 cl Sauce soja 30 g Sucre semoule 2 pincée(s) Piment d'Espelette 1 Moutarde

Ingrédients pour l'écume

30 cl Fumet de poisson 10 g Moutarde 4 g Feuille de gélatine

Ingrédients pour la vinaigrette de betterave

400 g Betterave rouge 4 c. à soupe **Huile d'olive** 2 c. à soupe Vinaigre

1 Sel

balsamique

- Baisser le feu lorsque l'eau commence à bouillir et laisser cuire à petits frémissements entre 10 et 20 minutes suivant la taille des pommes de terre.
- Pour vérifier la cuisson, piquer la pointe d'un couteau d'office au centre de la pomme de terre : la pointe doit s'enfoncer sans trop de résistance.
- Veiller quand même à les garder assez fermes afin de pouvoir les éplucher et les tailler correctement par la suite.

1 Poivre

Ingrédients pour la garniture

80 g Roquette 360 g Pomme(s) de terre 1 Gros sel

Étape 3

Préparation de l'écume

- Mettre la gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide pendant 5 minutes.
- Lorsque la gélatine est ramollie, la placer dans une petite casserole et verser par dessus le fumet de poisson.
- Faire chauffer le fumet tout en fouettant jusqu'à complète dissolution de la gélatine puis couper le feu.
- Contrairement à l'agar-agar, il ne faut surtout pas faire bouillir la gélatine car sinon elle perdrait son pouvoir gélifiant.
- Ajouter dans la casserole la moutarde violette de Brive et bien mélanger.
- 6 Verser le tout dans un siphon et le placer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Étape 4

Finition de la garniture

- S'assurer de la bonne cuisson des pommes de terre et les débarrasser sur une assiette à l'aide d'une écumoire.
- Les éplucher à l'aide d'un couteau d'office puis les tailler en tranches de 7 à 8 mm.
- Retailler ces tranches à l'emporte-pièce de manière à détailler des palets puis placer ces palets dans un sautoir et les réserver à température ambiante.
- Trier la roquette et la laver à l'eau bien froide.
- **5** L'essorer et la réserver au frais dans un saladier.

Étape 5

Réalisation de la vinaigrette de betterave

- Rincer la betterave sous un jet d'eau froide et la brosser si nécessaire pour enlever la terre.
- La placer dans la centrifugeuse et en récupérer le jus dans un saladier.
- Assaisonner le jus de betterave avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Goûter et rectifier si besoin.
- Ne pas hésiter à ajouter un peu plus de vinaigre pour obtenir une vinaigrette corsée car la quantité de jus récupérée peut varier.

Réserver la vinaigrette à température ambiante.

5

Étape 6

Finitions

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Ajouter de la vinaigrette de betterave dans le sautoir à mi-hauteur et faire chauffer sur feu doux juste pour tiédir les palets de pomme de terre.
- Sortir la cuve du siphon du réfrigérateur, la refermer et gazer la préparation avec deux cartouches.
- Égoutter les morceaux de filets maquereaux et les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- Badigeonner ces morceaux de moutarde violette de Brive à l'aide d'un pinceau et les enfourner pendant 45 secondes.

Étape 7

Dressage

- Sortir le maquereau du four et dresser les morceaux sur assiette en les faisant se chevaucher à l'aide d'une spatule.
- Dresser les palets de pommes de terre de part et d'autre des morceaux de maquereau.
- Assaisonner la roquette de vinaigrette de betterave et la servir sur assiette.
- Remplir des petites verrines d'émulsion et les poser à côté.