Mathieu Rostaing Tayard

Entrées chaudes aux produits de la mer

Aubergine brûlée, tomates coeurs de boeuf et seiche

50 min	40 min	10 min	0	80
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'aubergine brûlée

1. Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
2. Laver et tailler l'aubergine en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
3. Déposer les lamelles d'aubergine sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier siliconé.
4. Enfourner pendant 15 min jusqu'à ce que les tranches d'aubergines prennent une coloration brune.
5. Sortir ensuite les lamelles d'aubergine du four et les peser sur une balance de cuisine.
6. Les déposer ensuite dans le bol d'un robot et ajouter le poids des lamelles d'aubergine en huile d'olive.
7. Mixer et réserver.

Étape 2

Préparation de la tomate

1. Laver et tailler la tomate en lamelles à l'aide d'un couteau d'office.
2. Déposer les lamelles dans une passoire et saupoudrer

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour l'aubergine brûlée

1 **Aubergine**
1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour les tomates

1 **Tomate(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour les casserons

8 **Seiche**
100 g **Groseilles**
1 **Salade(s)**
1 **Huile d'olive**

de fleur de sel pour les faire dégorger.

Étape 3

Préparation des casserons

1. Laver les seiches puis bien les sécher dans un torchon.
2. Découper les seiches en tranches à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive puis faire revenir les tranches de seiche quelques minutes.
4. Ajouter les groseilles en fin de cuisson, cuire quelques minutes et ôter la poêle du feu.

Étape 4

Dressage

1. Napper le fond d'une assiette avec l'aubergine brûlée.
2. Déposer une lamelle de tomate puis une tranche de seiche et les groseilles.
3. Décorer avec des feuilles de mizuna et servir.