

TARTARE LOË, HUÎTRE EN GELÉE PASSION, CAVIAR ET ESPUMA ROSÉ

INGRÉDIENTS

- 150 g de filets de perches fumés LOË fumé « Signature » de l'Armoire à brume
- 20 g de crème double
- ½ bouquet de ciboulette (réserver 6 sommités pour décorer)
- 1 citron vert et le jus d'une moitié
- 12 huîtres Gillardeau
- 180 g de fruits de la passion
- 8 cl d'eau minérale
- 5 feuilles de gélatine
- 50 cl de Mauler cuvée Cordon rosé demi-sec
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Caviar with Life Kasperskian suisse (quantité selon vos goûts)

PRÉPARATION

Espuma de Mauler Cordon rosé demi-sec

Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à ébullition le Mauler rosé. Essorer la gélatine et l'incorporer en fouettant bien. Verser dans un siphon, percuter 1ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon), secouer à la verticale, tête en bas, et réserver au réfrigérateur 3 heures minimum.

Huîtres en gelée passion

Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Placer une passoire sur un bol. Couper et vider la chair des fruits de la passion dans la passoire pour filtrer le jus et verser dans une casserole avec l'eau minérale. Chauffer pendant 1 minute puis arrêter la cuisson. Essorer la gélatine et l'incorporer dans la casserole, remuer pour faciliter la dissolution. Verser la gelée dans un verre avec un bec verseur et laisser tiédir à température ambiante.

Ouvrir les huîtres, détacher la chair de la coquille supérieure. Vider la première eau avec les débris de coquilles cassés lors de l'ouverture. Repositionner la chair de l'huître dans sa coquille. Verser délicatement la gelée sur les huîtres, recouvrir d'un film et réserver au frais.

Tartare LOË Signature

Couper les filets de perches fumé LOË en petits dés réguliers. Ciseler la ciboulette. Mettre les dés de perches dans un bol, ajouter la ciboulette, la crème double et le zeste d'un ½ citron vert. Assaisonner de fleur de sel, d'un peu de piment d'Espelette et détendre la préparation avec le jus d'un 1/2 citron vert. Mélanger le tout délicatement et réserver au frais. Au moment de servir : parsemer quelques grains de caviar sur le tartare et décorer d'un brin de ciboulette. Secouer vivement le siphon, tête en bas, et déposer l'espuma de Mauler rosé à côté du tartare. Servir sans attendre.





