



RISTORANTE CLUB

*Tartare de dorade à la purée d'oignons et d'huile aux pignons grillés
servi sur crème d'huîtres et de chou-fleur avec œufs de saumon, radis
blancs en julienne et mayonnaise au basilic*

Ingrédients pour 5 personnes

450 g de chair de dorade
½ oignon rouge
5 g de ciboulette
20 g de pignons
30 ml d'huile d'olive vierge extra
5 huîtres
250 g de chou-fleur
150 ml de crème fraîche
10 g de colle de poisson
200 g de radis blancs
3 œufs
2 dl d'alcool à 95°
1 citron
40 g de basilic
30 g d'œufs de saumon
Sel et poivre

Préparation

Tartare

Passer l'oignon au mixeur et en conserver uniquement le jus.
Passer les pignons au mixeur avec l'huile.
Couper la dorade au couteau et l'assaisonner de ciboulette hachée, de sel, de poivre, du jus de l'oignon et d'un peu d'huile.

Crème

Faire cuire le chou-fleur dans l'eau salée.
Ouvrir les huîtres, les mettre dans une poêle avec leur eau et les faire bouillir.
Faire réduire la crème fraîche de moitié, ajouter le chou-fleur et les huîtres, puis passer le tout au mixeur.
Saler, poivrer, ajouter le jus de citron et la colle de poisson préalablement ramollie dans l'eau froide. Distribuer la crème dans les moules et laisser reposer.

Mayonnaise

Mettre l'alcool et les œufs dans un bol jusqu'à ce qu'ils se caillent. Bien les laver à l'eau froide et les sécher avec un torchon.
Faire blanchir le basilic, puis le passer au mixeur avec les œufs. Saler, poivrer, ajouter l'huile et le citron.

Radis blancs

Couper les radis blancs en julienne et les plonger dans l'eau glacée jusqu'à ce que les lamelles frisent.