

Tartare de saumon, céleri rémoulade aux raisins de Corinthe, crème de raifort à l'aneth, pétales de radis au Yuzu

Recette pour 4 personnes



Description

Tartare de saumon coupé au couteau, garniture traditionnelle, salade de céleri et mayonnaise moutardée, le tout servi avec un petit mesclun en guise de verdure.

Ingrédients

Tartare de saumon traditionnel

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 15 Unité(s) Cornichons sûrs
- 15 Unité(s) Câpres
- 0.50 Unité(s) Échalote française
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 25 Ml Huile de canola
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc

- Sel et poivre

Les crostinis

- 0.50 Unité(s) Baguette

- Sel et poivre

La mayonnaise traditionnelle

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Ml Moutarde de dijon
- 300 Ml Huile de canola

- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre

Salade de cèleri

- 0.50 Boule(s) Céleri-rave
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre

Crème de raifort, radis

- 150 Gr Crème sûre
- 1 Cuil. à thé Jus de yuzu
- 2 Unité(s) Radis
- 1 Branche(s) Aneth
- 1 Cuil. à thé Raifort
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le saumon en petits cubes. Ciselez finement l'échalote et la ciboulette. Hachez finement les câpres et les cornichons.

Passez les radis à la mandoline le plus fin possible, réservez-les dans de la glace avec de l'eau.

Hachez finement l'aneth.

Préparation des crostinis

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos crostinis. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez-les de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation du tartare de saumon traditionnel

Dans un cul de poule, mélangez le saumon, les câpres, les cornichons, l'échalote, les canneberges et la ciboulette. Incorporez ensuite quelques cuillères de mayonnaise épicée selon votre goût. Salez et poivrez.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et un trait de jus de citron. Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez et ajoutez selon votre goût.

Salade de céleri

Épluchez la boule de céleri à l'aide d'un couteau.

Découpez le céleri en gros bâtonnets, puis passez-le dans le robot-coupe pour le râper. Dans un bol, mélangez le céleri-rave râpé avec le jus de citron pour éviter que ce dernier ne noircisse. Mélangez le céleri avec 2 à 3 cuillères à soupe de mayonnaise. Ciselez le basilic au moment et mélangez-le à la salade. Rectifiez l'assaisonnement.

Crème sûre au raifort

Dans un bol, mélangez votre crème sûre avec le raifort, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez l'aneth hachée.

Égouttez les rondelles de radis, mélangez-les avec du jus de yuzu.

Montage de l'assiette

Dans un cercle individuel, déposez au fond 1 cm de tartare, continuez le montage avec une belle grosse cuillère de salade de céleri. Finissez avec 1 cm de tartare, démoulez l'ensemble en exerçant une légère pression sur le montage pour retirer le cercle.

Sur le top du tartare, déposez l'équivalent d'une cuillère à café de crème sûre au raifort, ainsi que quelques rondelles de radis au yuzu ici et là.

Déposez dans l'assiette une petite salade mesclun en guise de verdure, ainsi que vos 2 crostinis en porte-à-faux sur le tartare.

Bon appétit!