

Crudo de dorade à la clémentine, fenouil croquant, noisettes torréfiées et huile aux herbes du maquis

Recette pour 12



Description

De fines tranches de dorade crue assaisonnées à la clémentine, accompagnées de fenouil croquant, de suprêmes d'agrumes et de noisettes torréfiées. Une huile parfumée au thym et au romarin apporte une touche aromatique évoquant les herbes du maquis corse.

L'astuce du chef

Après avoir rincé la saumure sèche, laissez idéalement les filets 5 à 10 minutes au frais, bien éponges, avant de les couper. La surface sera plus sèche et la chair légèrement raffermie, ce qui donnera des tranches beaucoup plus propres.

Assaisonnez de la vinaigrette juste avant de servir afin que les agrumes ne commencent pas à cuire la chair du poisson.

Ingrédients

Huile aux herbes du maquis

- 75 Ml Huile de pépin de raisin
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Romarin

Vinaigrette à la clémentine

- 2 Unité(s) Clémentines
- 30 Ml Vinaigre de vin blanc
- 1 Pincée(s) Poivre blanc
- 1 Pincée(s) Sel

Garnitures

- 1 Unité(s) Fenouil
- 2 Unité(s) Clémentines
- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 60 Gr Noisettes

Dorade

- 600 Filet Dorade royale
- 10 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

- Retirez la peau et les arêtes de la dorade, puis conservez les filets bien froids au réfrigérateur.
- Prélevez le zeste de deux clémentines. Pressez ces 2 clémentines afin d'en récupérer le jus.
- Torréfiez les noix de cajou au four sur une petite plaque, attention de ne pas les brûler.
- Effeuillez le thym et le romarin.

Huile aux herbes du maquis

Réunissez l'huile, le thym et le romarin dans une petite casserole. Chauffez doucement jusqu'à environ 60 à 70 °C, sans faire frire les herbes. Retirez du feu et laissez infuser 15 à 20 minutes. Filtrez l'huile, puis laissez-la refroidir complètement avant de l'utiliser. Elle servira à la vinaigrette et à la finition du tapas

Saumure sèche de la dorade

Pesez les filets de dorade et calculez 1,5 % de leur poids en sel. Répartissez uniformément le sel sur toutes les faces des filets. Déposez au réfrigérateur et laissez reposer 15 minutes.

Rincez brièvement les filets à l'eau froide afin d'éliminer le sel en surface, puis épongez-les soigneusement avec du papier absorbant. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de les trancher (15 minutes de repos additionnelles).

Garnitures

Taillez le fenouil en très fine julienne à l'aide d'une mandoline. Conservez la julienne de fenouil dans de l'eau glacé pendant la préparation des autres éléments afin de le garder bien croquant.

Égouttez et épongez soigneusement le fenouil juste avant le montage.

Levez les suprêmes des 2 autres clémentines et du pamplemousse. Taillez-les en petits morceaux réguliers. Réservez au froid.

Concassez grossièrement les noix de cajou torréfiées, réservez.

Vinaigrette à la clémentine

Dans un bol, mélangez le jus et le zeste de clémentine avec le vinaigre de vin blanc.

Incorporez progressivement l'huile infusée en fouettant vivement. Mélangez de nouveau juste avant le montage afin de bien répartir l'huile. Ajoutez une pincée de sel, goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Réservez la vinaigrette au froid.

Dorade et montage

Au dernier moment, taillez la dorade très froide en fines tranches régulières à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Répartissez immédiatement les tranches dans les 12 assiettes à tapas.

Assaisonnez légèrement la dorade avec la vinaigrette à la clémentine. Ajoutez 3 morceaux de suprême de clémentine et 2 de pamplemousse par tapas. Ajoutez une pincée de fleur de sel sur la

chair du poisson et terminez avec les noisettes torréfiées et le fenouil en hauteur.
Servez immédiatement.

Bon appétit!