

Gravlax de pétoncle en marinade, poêlée de bleuets au balsamique et crème montée aux herbes, servi sur crostini |

Recette pour 12 Tapas

Description

De fines tranches de pétoncle cuites au sel de mer et vodka, puis marinées aux zestes de citron. Le tout servi sur un croûton et accompagné d'une crème fouettée à l'estragon et ciboulette.

L'astuce du chef

Si vous utilisez des pétoncles de baie (petites) vous pourrez laissez agir deux fois moins longtemps le mélange du gravlax.

Ingrédients

Gravlax

- 240 Gr Pétoncles de baie
- 30 Gr Gros sel
- 15 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Poivre mignonnette
- 1 Pincée(s) 3 poivres

- Sel et poivre

Marinade

- 75 Gr Échalote
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Bleuets au balsamique

- 100 Gr Bleuets congelés
- 30 Ml Vinaigre balsamique vieux

- Sel et poivre

Crème aux herbes

- 125 Ml Crème 35%
- 20 Ml Vinaigre balsamique réduit
- 2 Branche(s) Estragon
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Garniture

- 12 Unité(s) Crostini

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Mélangez dans un bol tous les ingrédients du gravlax ainsi que les pétoncles, puis laissez le tout

reposer au moins 30 minutes. Ciselez l'échalote, la ciboulette et l'estragon. Zestez et pressez le citron.

Marinade

Rincez et taillez les pétoncle en tranches de 5 millimètres et étalez-les dans un contenant sans les superposer.

Dans un récipient, mélangez l'échalote avec un peu de jus de citron et du zeste. Ajoutez un peu d'huile de canola et versez sur vos pétoncles. Laissez mariner quelques minutes.

Bleuets au balsamique

Faites chauffer le vinaigre balsamique dans une casserole et faites-le bouillir. Ajoutez les bleuets et poursuivez la cuisson pour 1 minute. Laissez refroidir avant d'utiliser.

Crème montée aux herbes

Commencez par monter la crème avec le balsamique réduit. Une fois que la crème commence à faire des pics mous, ajoutez les herbes et salez.

Montage

Sur vos crostinis, commencez par tartiner avec un peu de crème aux herbes. Ensuite déposez vos tranches de pétoncles marinés et complétez avec les bleuets au balsamique.

Bon appétit!