

Rosace de dorade à la lime, fenouil croquant au cari, écrasé de pomme de terre

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat de poisson mariné cuit par l'acidité de la lime, accompagné d'un écrasé de pomme de terre et une salade croquante de fenouil.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter d'autres épices dans la marinade tels que du garam masala ou du ras-el-hanout.

Ingrédients

Ingrédients

- 4 Filet Dorade royale
- 2 Pièce(s) Lime
- 50 Ml Huile d'olive
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Pincée(s) Piment d'espelette

- Sel et poivre

Garnitures

- 2 Pièce(s) Fenouil
- 1 Cuil. à thé Cari en poudre
- 20 Ml Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Sel
- 0.50 Botte(s) Oignon vert

- Sel et poivre

Garnitures

- 800 Gr Pommes de terre
- 2 Litre(s) Eau
- 16 Gr Gros sel
- 50 Ml Lait
- 30 Gr Beurre salé

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25.00 mins**
- Temps de repos **15.00 mins**

Mise en place

Dans une casserole réunissez les pommes de terre, le sel et l'eau, portez à ébullition. Après cuisson, épluchez et écrasez les pommes de terre, ajoutez le lait chaud et le beurre. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Taillez en biseau les oignons verts, zestez et pressez la lime.

À l'aide d'une mandoline, taillez en fines tranches le fenouil puis disposez les directement dans une eau glacée afin de conserver sa transparence et son croquant.

Pour le poisson

Désarêtez les filets de dorade, retirez la peau et coupez la chair en fines tranches. Marinez les tranches avec le reste des ingrédients durant 10 minutes. Réservez au frais.

Garnitures

Égouttez le fenouil pour l'assaisonnez avec le cari, l'huile d'olive et le sel.

Finitions

Dans une assiette creuse, dressez l'écrasé de pomme de terre dans un emporte-pièce puis avec chaque tranches de dorade réalisez une rosace. Disposez la salade de fenouil par-dessus, terminez avec les biseaux d'oignons nouveaux et quelques cuillères de marinade restante.

Bon appétit!