

Tartare de la mer, sauce cocktail au Cognac

Recette pour 12 tapas

Description

Petits dés de saumons crus, crevettes et goberges assaisonnés de sauce cocktail au Cognac réalisée à l'aide de mayonnaise maison légèrement épicée et servis sur des petits croûtons de baguette à l'huile d'olive.

L'astuce du chef

Afin de réaliser de belles quenelles, utilisez deux cuillères de même taille, prenez un peu de mélange dans une des cuillères et faites glisser la deuxième cuillère dans la première en appliquant un peu de pression sur le mélange. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire afin d'obtenir une belle quenelle.

Ingrédients

Pour le tartare de la mer

- 120 Gr Filet de saumon sans peau
- 4 Bâton(s) Goberge
- 6 Unité(s) Crevettes moyennes cuites
- 1 Unité(s) Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 10 Gr Caviar masago

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la sauce cocktail au Cognac

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 15 Ml Cognac
- 15 Ml Ketchup

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez le saumon, les crevettes et la goberge en petits dés. Ciselez l'échalote et la ciboulette.

Préparation de la sauce cocktail au Cognac

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, la sriracha et le ketchup. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Salez et poivrez selon votre goût, ajoutez le cognac et mélangez.

Préparation des croûtons

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

Préparation du tartare de la mer

Mélangez les dés de saumon, crevettes et goberge avec l'échalote, la ciboulette et autant de sauce cocktail au Cognac que voulu. Rectifiez l'assaisonnement de sel et poivre.

Dressage de vos tapas

Réalisez de petites quenelles de tartare sur les croûtons et décorez-les de quelques oeufs de Masago.

Bon appétit!