

Tartare de saumon, crumble de parmesan, piperade aux poivrons et oignons verts, pétale d'ail, ciboulette |

Recette pour 12 tapas

Description

Un tartare avec une touche de croquant au fromage, relevé de touche d'ail et oignons verts.

L'astuce du chef

Attention de ne pas aller trop loin quand vous hachez le romarin, celui-ci peut noircir rapidement si il est trop finement haché.

Ingrédients

Tartare

- 360 Gr Filet de saumon
- 75 Gr Échalote ciselée
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 10 Feuille(s) Basilic
- 20 Gr Câpres

- Sel et poivre

Piperade

- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Tête(s) Ail haché
- 1 Branche(s) Romarin

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette et les échalotes.

Détaillez le filet de saumon sans la peau en brunoise (petits cubes), réservez la tartare dans un bol sur de la glace idéalement.

Crumble de Parmesan

- 65 Gr Parmesan râpé
- 65 Gr Beurre pommade
- 125 Gr Farine
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

- Sel et poivre

Finitions

- 1 Unité(s) Oignon vert
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 4 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Hachez les câpres finement ainsi que l'ail.

Videz les poivrons et les couper en fine lanières.

Enlevez les épines de la branche du romarin, les hacher.

Prélevez les zestes des agrumes, et le jus de citron de la lime.

Ciselez le basilic grossièrement.

Ciselez les oignons verts

À l'aide d'une mandoline, émincez finement les gousses d'ail en lamelles, dans une poêle chaude avec une bonne quantité d'huile de canola, une fois bien chaude, jetez-y les fines lamelles d'ail, laissez-les frire quelques secondes. Les débarrasser sur un papier absorbant.

Salez légèrement les chips d'ail (pétales).

Tartare

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients du tartare, mélangez soigneusement avec une fourchette, goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Crumble de Parmesan (sablé)

Mélangez tous les ingrédients ensemble, une fois que le mélange forme des grumeaux, étalez l'ensemble sur une plaque avec papier cuisson. Laissez reposer au frigo une bonne heure, (idéalement une nuit dehors), par la suite cuire dans le four durant 20 minutes environ.

Au court de la cuisson mélangez quelques fois le crumble sur la plaque, une fois légèrement doré arrêter la cuisson.

Piperade de poivrons

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, compotez les poivrons émincés, l'oignon, ajoutez l'ail et le Romarin.

Le tout sur un feu doux, durant environ 20 minutes, rectifiez l'assaisonnement, réservez.

Finitions

Parsemez le tartare sur toute la surface d'une assiette plate, uniformément. Déposez ici et là, les pétales d'ail, les morceaux de crumble de Parmesan, l'oignon vert ciselé et la ciboulette.

Ajoutez une pincée de fleur de sel, ainsi que deux tours de moulin à poivre.

Finalisez avec des jeunes pousses.

Bon appétit!