

Verrine de tartare de la mer, brunoise de concombre, sauce cocktail au cognac

Recette pour 24 tapas

Description

Petits dés de saumon cru, crevettes cuites et goberge agrémentés de sauce cocktail au Cognac à base de mayonnaise et surmontés d'une brunoise de concombre anglais, ciboulette et caviar Masago, le tout servi en verrines.

L'astuce du chef

Servez ces verrines accompagnées de longs croûtons de baguette pour ajouter un peu de croquant.

Ingrédients

Pour le tartare de la mer, sauce cocktail au cognac

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes cuites
- 150 Gr Goberge
- 100 Gr Filet de saumon sans peau
- 50 Ml Mayonnaise
- 15 Ml Ketchup
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Cognac
- 1 Ml Pâte de piment (sriracha)

- Sel et poivre

Pour la garniture

- 0.50 Unité(s) Concombre anglais
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 20 Gr Caviar masago

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez la ciboulette et l'échalote française. Coupez le saumon, les crevettes et la goberge en petits morceaux. Coupez la chair de concombre en brunoise.

Préparation pour la verrine de la mer

Dans un cul de poule, réunissez la mayonnaise, le Cognac, le ketchup, la moitié de ciboulette, l'échalote et bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Ajouter ensuite les fruits de mer et bien mélanger. Ajouter quelques gouttes de pâte de chili pour relever la sauce à votre goût.

Dressage de vos tapas

Dans chaque verrine, placez un peu de fruits de mer à la sauce cocktail, puis un peu de brunoise de concombre sur le dessus. Décorez le tout de ciboulette ciselée et oeufs de Masago.

Bon appétit!