

Mulet mariné – Melon – Feuilles de tagète



4 Personnes



80 minutes

INGREDIENTS

Pour le mulet mariné :

- 300 g de filet de mulet (ultra frais, sans arêtes ni peau)
- 2 citrons verts (jus + zeste)
- Fleur de sel
- Poivre blanc ou baie Timut (optionnel)

Pour le melon :

- 1 gros melon bien mûr (type charentais)
- Piment d'Espelette (q.s.)
- 10 feuilles de tagète fraîches (tagetes minuta ou lucida)
- 1 c. à café de vinaigre de riz doux (optionnel)

Pour le jus de melon :

- 1/2 melon supplémentaire (ou parure)
- 1 filet de citron vert
- 1 trait d'huile d'olive douce (optionnel)

PRÉPARATIONS

1. Le mulet mariné

- Tailler le mulet en fines tranches régulières (type sashimi ou carpaccio).
- Zester légèrement un citron vert sur le poisson.
- Arroser de jus de citron vert (juste assez pour enrober sans cuire totalement).
- Ajouter une pincée de fleur de sel et un tour de poivre blanc ou baie Timut.
- Réserver au frais 15 à 20 minutes sous film.

2. Le melon mariné

- Tailler le melon en billes, rubans fins ou petits cubes élégants.
- Mélanger dans un bol avec :
 - une pincée de piment d'Espelette,
 - 4 à 5 feuilles de tagète finement ciselées,
 - un filet de vinaigre de riz doux si souhaité.
- Laisser mariner au frais 15 minutes.

3. Le jus de melon

- Mixer les parures ou 1/2 melon avec un filet de citron vert.
- Filtrer à l'étamine ou au chinois fin.
- Ajuster avec une goutte d'huile d'olive douce si souhaité.
- Réserver bien frais.

Conseil du chef :

- Le mulet peut être légèrement fumé au foin ou au bois de pin à froid pour une touche plus complexe.
- Un granité de melon ou de citron vert peut remplacer le jus en version plus gastronomique.
- Les feuilles de tagète apportent un parfum floral proche de l'estragon et du fruit de la passion — attention à ne pas en mettre trop.