

Tartare de Daurade à l'avocat, condiment citron, leche de tigre



4 Personnes



80 minutes

INGREDIENTS

Tartare de dorade à l'avocat

- 300 g de filet de dorade royale (bien frais, sans peau ni arêtes)
- 1 avocat mûr mais ferme
- Fleur de sel, poivre blanc
- Jus de citron vert
- Quelques gouttes d'huile d'olive

Condiment citron

- 3 citrons jaunes bios
- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau
- 1 pincée de sel

Leche de tigre vert

- 1 jalapeño vert
- 100 ml de jus de citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 petit morceau de céleri branche
- 20 g de coriandre fraîche
- 40 ml d'huile d'olive
- Sel fin

PRÉPARATIONS

1. Condiment citron

- Blanchir les citrons entiers dans de l'eau bouillante, trois fois en changeant l'eau.
- Les couper, retirer les pépins, puis mixer la pulpe et l'écorce avec le sucre, l'eau et une pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte lisse et épaisse.
- Réserver au frais.

2. Leche de tigre vert

- Faire griller le jalapeño directement sur une flamme ou à la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien noirci. Éplucher grossièrement.
- Mixer avec le jus de citron vert, l'ail, le céleri, la coriandre et l'huile d'olive.
- Filtrer pour obtenir un liquide onctueux et d'un vert vif.
- Assaisonner de sel et réserver bien frais.

3. Tartare de dorade à l'avocat

- Tailler la dorade au couteau en dés réguliers.
- Tailler l'avocat en brunoise.
- Mélanger délicatement les deux, assaisonner avec sel, poivre, quelques gouttes d'huile d'olive et un trait de jus de citron vert.

Conseil de chef :

- Vous pouvez ajouter quelques grains de maïs grillé ou de quinoa soufflé pour amener une touche croquante.
- Si vous souhaitez une intensité plus marquée, remplacez le jalapeño par un piment vert plus corsé, comme le serrano.
- Un vin blanc vif et herbacé, comme un Sauvignon de Loire, accompagnera parfaitement ce plat.