Anchois fumés à la mousse d'œufs

> *" Ce que j'ai créé pour vous adresser un salut amical de Grèce est un plat d'anchois fumés à la mousse d'œufs! Bon appétit! "*
>
> **— Giorgos Tsoulis**

- **Pour:** 2 personnes
- **Préparation:** 45 minutes de préparation, 60 minutes en tout
- **Difficulté:** difficile
- **Développement durable:** les stocks d'anchois grecs figurent parmi les rares à rester suffisamment abondants en Méditerranée. Ils sont également satisfaisants dans l'Atlantique. Certaines pêcheries d'anchois sont homologuées par le Marine Stewardship Council. Taille minimale de référence pour la préservation de l'espèce = 9 cm
- **Saisonnalité:** acheter les poissons au printemps et en été

Ingrédients pour les anchois

- 100 g d'anchois (vidés et désarêtés)
- 200 g de sucre brun foncé
- 10 brins de thym
- 5 brins de romarin

Ingrédients pour les œufs

- 40 g d'œufs blancs
- ½ tasse d'oignons finement hachés
- ½ citron pressé
- 300 ml d'huile de tournesol

Ingrédients pour les échalotes

- 4 échalotes, nettoyées
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à café de sucre cristallisé

Ingrédients pour l'huile aux fines herbes

- 150 ml d'huile de tournesol
- 40 g de persil
- 40 g d'oignons de printemps (oignons verts), uniquement la partie verte

Ingrédients pour le tartare de tomate

- 1 tomate épépinée et coupée en cubes
- 1 oignon finement haché
- 1 c. à café de câpres finement hachées
- Un soupçon de sauce Tabasco
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Ingrédients pour le pain

- 50 g de pain artisanal, coupé en longues lanières
- 50 g de beurre
- Sel

Préparation du tartare de tomate

- Placer tous les ingrédients dans un bol. Mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient tous incorporés. Mettre le tout au réfrigérateur et laisser refroidir.

Préparation du pain

- Faire chauffer une poêle à feu moyen-vif, ajouter le beurre. Dès qu'il fond, ajouter le pain.
- Saupoudrer le pain d'un peu de sel. Quand il est grillé et doré, retourner le pain, ajouter encore un peu de sel et retirer de la poêle.

Préparation finale

- Placer le pain sur un plateau de service, étendre dessus le tartare de tomate à la cuillère et poser les anchois par-dessus le tartare. À côté des anchois, ajouter une cuillerée de mousse d'œufs et surmonter la mousse d'une feuille d'échalote. Pour finir, arroser le pourtour du plateau d'huile aux herbes fines.

Préparation des anchois

- Tapisser l'intérieur d'un faitout de papier d'aluminium. Veiller à bien tapisser le fond et les côtés (il ne doit pas y avoir de trous dans la couche de papier d'aluminium). Recouvrir le couvercle du faitout de la même manière en veillant à ne pas laisser de trous.
- Si les anchois ne sont pas vidés et désarêtés, prendre un couteau pointu, fendre le ventre des poissons et retirer les arêtes.
- Ajouter le sucre brun au fond du faitout avec du thym et du romarin et recouvrir de papier d'aluminium. À l'aide d'un couteau pointu, percer des trous dans le papier d'aluminium.
- Poser le couvercle sur le faitout. Placer le faitout sur la cuisinière et mettre à feu vif.
- Quand de la vapeur commence à se dégager, placer les anchois à l'intérieur et remettre le couvercle. Fumer les anchois pendant 3 minutes. Retirer les anchois et réserver pour laisser reposer.

Préparation de la mousse

- Dans un mixeur, ajouter les œufs de poisson, l'oignon et le jus de citron et commencer à mélanger à vitesse moyenne. Ne pas trop mélanger. Dès que tout est associé, commencer à arroser lentement d'huile de tournesol (comme pour une mayonnaise).
- Une fois le mélange léger et aéré, le retirer du mixeur pour le verser dans un bol, puis le placer au réfrigérateur.

Préparation des échalotes

- Dans un petit pot, ajouter les échalotes, le vinaigre et le sucre. Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir à peine les échalotes. Faire bouillir à feu moyen pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les échalotes soient tendres et caramélisées.
- Lorsqu'elles ont pris une couleur dorée et qu'elles sont tendres, égoutter l'excès de liquide et réserver pour laisser refroidir.
- Une fois les échalotes refroidies, prendre un couteau pointu pour les découper longitudinalement vers le bas en partant du centre et séparer soigneusement chaque couche.
- Faire chauffer ensuite une poêle à feu très vif, ajouter les échalotes pour les saisir jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte foncée.

Préparation de l'huile aux fines herbes

- Placer tous les ingrédients dans un robot culinaire et mixer pendant 5 minutes.
- Placer les ingrédients dans une petite casserole et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la température atteigne 100 ºC.
- Prendre ensuite un tamis. Placer ce tamis au-dessus d'un bol avec un filtre à café à l'intérieur.
- Verser lentement le mélange dans le filtre à café et laisser filtrer lentement.