Anchovas fumadas com mousse de ovas

- **Para:** 2 pessoas
- **Preparação:** 45 minutos de preparação, 60 minutos no total
- **Dificuldade:** alta
- **Sustentabilidade:** as anchovas gregas são um dos poucos peixes que se encontram em bom estado no mar Mediterrâneo. O seu estado no Atlântico também é satisfatório. Algumas das pescarias de anchovas são certificadas pelo Conselho de Proteção Marinha. Tamanho mínimo de referência de conservação = 9 cm
- **Sazonalidade:** compre o peixe na primavera e no verão

Ingredientes

Ingredientes para as anchovas

- 100 g de anchovas (limpas e sem espinhas)
- 200 g de açúcar mascavado escuro
- 10 pés de tomilho
- 5 pés de alecrim

Ingredientes para as ovas

- 40 g de ovas brancas
- ½ chávena de cebola finamente picada
- ½ limão espremido
- 300 ml de óleo de girassol

Ingredientes para as chalotas

- 4 chalotas, limpas
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 colher de chá de açúcar cristalizado

Ingredientes para o óleo de ervas

- 150 ml de óleo de girassol
- 40 g de salsa
- 40 g de cebolinhas (apenas a parte verde)

Ingredientes para o tártaro de tomate

- 1 tomate sem sementes, cortado aos cubos
- 1 cebola finamente picada
- 1 colher de chá de alcaparras finamente picadas
- 1 fio de molho Tabasco
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 1 colher de sopa de azeite

Ingredientes para o pão

- 50 g de pão artesanal, cortado em fatias compridas
- 50 g de manteiga
- sal

Preparação

Preparação das anchovas

- Forre um tacho fundo com folha de alumínio; assegure-se de que forrou muito bem o fundo e os lados (sem deixar aberturas). Faça uma tampa à medida com a folha de alumínio.
- Se as anchovas não estiverem limpas, abra-lhes a barriga com uma faca afiada e retire a espinha.
- Coloque o açúcar mascavado no fundo do tacho com o tomilho e o alecrim e cubra com a tampa em folha de alumínio, fazendo alguns furos na mesma com uma faca afiada.
- Tape com a tampa do tacho e leve a lume forte.
- Quando começar a fumegar, coloque as anchovas dentro do tacho por cima da folha de alumínio e volte a cobrir com a tampa. Deixe defumar durante 3 minutos. Retire as anchovas do tacho e deixe-as repousar.

Preparação da mousse

- Coloque as ovas, a cebola e o sumo de limão num copo misturador e comece a misturar a velocidade média. Não misture demasiado. Assim que os ingredientes estiverem aglutinados, acrescente lentamente o óleo de girassol (trata-se de um processo semelhante ao da preparação da maionese).
- Quando a mistura estiver leve e arejada, coloque-a numa taça, no frigorífico.

Preparação das chalotas

- Coloque as chalotas, o vinagre e o açúcar num tacho pequeno. Acrescente água até as cobrir. Deixe ferver em lume médio durante cerca de 20 minutos, até ficarem macias e caramelizadas.
- Escorra o líquido em excesso e ponha as chalotas de lado para arrefecerem.
- Depois de terem arrefecido, corte-as ao meio com uma faca afiada, no sentido do comprimento, e separe cuidadosamente cada camada.
- Em seguida, aqueça uma frigideira em lume forte e deixe alourar até escurecerem.

Preparação do óleo de ervas

- Coloque todos os ingredientes num robô de cozinha e misture durante 5 minutos.
- Coloque a mistura num tacho pequeno e deixe fervilhar em lume brando até a temperatura atingir 100 ºC.
- Em seguida, coloque um passador, com um filtro de café no interior, sobre uma taça.
- Deite lentamente a mistura no filtro de café e deixe filtrar devagar.

Preparação do tártaro de tomate

- Coloque todos os ingredientes numa taça e misture-os bem com uma colher; ponha a arrefecer no frigorífico.

Preparação do pão

- Aqueça uma frigideira em lume médio a forte, junte a manteiga e, assim que derreter, o pão.
- Polvilhe o pão com uma pitada de sal e quando ficar dourado vire-o, junte um pouco mais de sal. Retire da frigideira.

Preparação final

- Coloque o pão num prato de serviço, acrescente o tártaro de tomate com uma colher e disponha as anchovas por cima. Ao lado das anchovas, acrescente uma colher de *mousse* de ovas e remate com uma folha de chalota. Por último, salpique o prato com o óleo de ervas.