Tartare de dorade

Pour: 4 personnes

Préparation: 45 minutes

Les ingrédients

1 dorade de 800 g

1/4 de chou-fleur

3 citrons jaunes

1 litre de sirop

1 litre d'eau

250 g de sucre

herbes du jardin (capucine, coriander, fleur de fenouil...)

100 g de grains de Piafs (noisettes, grains de tournesol, de sésame et de lin)

huile d'olive

sel, poivre

1 pièce de combava

1 citron vert

1 citron caviar

La préparation

Tailler la dorade en tartare et assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre et zeste d'agrumes (citron vert) et ajouter le citron caviar.

Recupérer les zistes des citrons. Blanchir 3 fois et confire dans un sirop léger puis mixer.

Tailler le chou-fleur en semoule, assaisonner d'huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Dresser et décorer avec les herbes du jardin et le mélange de graines de Piafs.