Tartare de daurade sauce raifort

- Recette pour 2 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 20 min
Temps de réfrigération : 30 min

Ingrédients

- Une belle daurade royale ou deux petites
- 1 œuf
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de raifort en pot
- Des câpres
- Ciboulette
- Huile d’olive
- 1 c. à c. de jus de citron
- 1 c. à s. d'eau glacée
- Une pointe de couteau de piment d'Espelette
- Sel et poivre du moulin
- Légumes d’accompagnement

Préparation

Faites cuire l'œuf 10 minutes à l'eau bouillante et le passez-le sous l'eau froide. Ecalez-le et mettez le jaune dans le bol du mixer avec la moutarde et le raifort.

Mixez en incorporant petit à petit 4 cuillérées d'huile, ajoutez le jus de citron puis terminez par l'eau glacée. Salez et poivrez, ajoutez le piment d'Espelette et réservez au frais.

Levez les filets de poisson à l'aide d'un couteau à fileter (longue lame souple) en commençant par le dos et en s'appuyant sur l'arête centrale. Veillez à bien retirer toutes les petites arêtes (on les repère facilement en passant un doigt sur la chair).

Détaillez au couteau les filets en petits cubes d'environ 5 à 6 mm. Ciselez finement la ciboulette au couteau.

Pour présenter, on peut disposer sur assiette le poisson sur parsemé de câpres et de ciboulette hachée avec la sauce disposée autour ou bien mélanger le tout et mouler dans un cercle métallique.

On accompagnera de petits légumes croquants, pois mange-tout, carottes et pomme-de-terre nouvelles cuits à la vapeur.