



Tartare de dorade tropicale au sel de sésame, accompagné de topinambour rôti, de crème au cironé et de zestes de citron



Préparation du tartare de dorade tropicale

Découper grossièrement la dorade en tartare. Assaisonner avec le zeste de citron, le sésame, l'huile d'olive et la fleur de sel.

Rezept für 4

Ingrédients pour le tartare de dorade tropicale

160 g de filets de dorade
tropicale
Zeste d'½ citron
1 cs de sésame grillé
1 cs d'huile d'olive
Fleur de sel

Ingrédients pour le topinambour rôti

2 petits topinambours
1 cs d'huile d'olive
Zeste d'½ citron
Sel et poivre

Ingrédients pour la crème au cironé

40 g de cironé (fromage
suisse à pâte dure)
finement râpé
25 g de lait
25 g d'eau
1 pincée de curcuma
1 oeuf battu
Sel et poivre



Préparation des topinambours rôtis

Bien nettoyer les topinambours. Les découper en morceaux de même épaisseur. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, verser les morceaux et les faire légèrement griller. Ajouter le zeste de citron, saler et poivrer. Disposer les topinambours sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, cuire à air chaud pendant 14 minutes à 185 °C.

Préparation de la crème au cironé

Mélanger le cironé râpé avec le lait, l'eau et le curcuma, faire chauffer le tout jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Incorporer rapidement l'oeuf. Sans cesser de remuer, faire cuire l'appareil jusqu'à ce qu'il épaississe, puis se désagrège. Verser le tout dans un bol, réserver au réfrigérateur. Dès que le mélange a refroidi, le battre vigoureusement au fouet, saler et poivrer.

Préparation des pickels de topinambour

Faire bouillir tous les ingrédients sauf le topinambour, laisser reposer pendant 10 minutes. Bien nettoyer le topinambour, puis le découper en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Filtrer le bouillon, le verser sur les tranches de topinambour.

Anrichten

Présentation

Dresser le tartare à l'aide d'un anneau, ajouter 3 cuillerées de crème au cironé, puis du topinambour rôti. Décorer l'assiette avec des pickels disposés en fleur. Garnir éventuellement de zestes de citron confit.

Réglage de cuisson pour le topinambour rôti

Avec préchauffage

14 minutes | air chaud 185 °C

Ingrédients pour les pickels de topinambour

100 g de vinaigre de vin blanc

70 g d'eau

2 cs de sucre

1 cc de sel

Zeste d'1 citron

½ cc de poudre de

curcuma

1 cc de graines de

coriandre

2 cs de sésame grillé

1 topinambour