

Déroulement de la recette de Camille

Dorade royale marinée huile de céleri vivace, concombre au poivre de lompon, siphon de crème raifort

Ingrédients : (à multiplier si vous prenez plusieurs filets de dorade)

1 filet de dorade royale
150 grammes de gros sel
15 grammes de sucre
1 bouquet de céleri vivace ou livèche
200 grammes d'huile de pépin de raisin
30 grammes de racine de raifort
150 grammes de crème liquide 35% de MG
1 demi concombre
1 moulin avec du poivre Lampong ou poivre de Madagascar
10 grammes de fleur de sel
10 grammes de piment d'Espelette
1 citron vert
1 branche de groseille
1 branche d'aneth
Micro végétaux pour décorer le plat
Oxalis

Recette

1. Demander à votre poissonnier de lever les filets de dorade prendre 4 filets. Dans une plaque à débarrasser (*ressemble à un grand plat à lasagne*) venir y déposer du gros sel marin, sucrer très légèrement la chaire du poisson (*cela permet d'éviter que le poisson ne noircisse*), assaisonner de piment d'Espelette, de poivre et de zeste de citron vert, recouvrir le tout avec du gros sel. Réserver au frigo de 30 minutes à 45 minutes selon l'épaisseur du poisson. C'est le sel qui va cuire le poisson.

2. Prendre le céleri vivace (aussi appelé Livèche) et de l'huile de pépin de raisin (un huile neutre en goût qui ne fige pas au frigo) pour faire l'huile de céleri vivace. Mettre le tout au mixeur et mixer (~ 5 minutes) pour séparer la chlorophylle du céleri et que le goût se lie à l'huile. Passer au chinois (ou sur une passette recouverte d'un sopalin ou d'un torchon) pour ne garder que l'huile. S'il reste des impuretés, on laisser décanter et on ne récupère que l'huile qui est au-dessus des impuretés (cette peut se conserver dans un bac à glaçon au congélateur ou, mieux, sous vide).
3. Venir prendre le concombre et le tailler en fine lamelles et les répartir sur une assiette plate. Mettre de la fleur de sel pour dégorger le concombre, assaisonner avec du poivre et du piment d'Espelette. Réserver au frais.
4. Réalisation de la crème de raifort. Prendre de la crème liquide 35% de matière grasse et venir la déposer dans un saladier. Battre le tout à l'aide d'un grand fouet. La crème montera plus facilement si elle est très froide, et ce sera plus facile si le fouet est bien grand. Monter la crème, quand elle commence à monter (à la moitié du processus), ajouter le citron vert et du raifort râpé. Continuer à fouetter pour serrer la crème et réserver au frais. Note : Le mieux est de râper du raifort frais. On peut aussi trouver des bocaux de peluches de raifort dans les épiceries fines, ou de la poudre de raifort en supermarché.
5. Prendre les filets de dorade et vérifier la cuisson (à l'aide d'une fourchette par exemple). Avec un couteau à filet de sole, faire une entaille près de la queue du poisson, s'en servir pour faire glisser le couteau entre la peau et la chaire jusqu'au bout. Il y un coté gras sur le poisson (un peu rouge), on peut l'enlever au couteau. On va détailler le poisson en lamelle (couper dans le sens du poisson sinon la chaire va se désagréger) ou en allumette selon le type dressage que l'on veut.

6.

Dressage 1:

On entaille chaque rondelle de concombre à moitié de façon à pouvoir confectionner des petits cônes de concombre. On les dispose dans une assiette à dégustation.

On dispose des lamelles de poisson à côté des cônes de concombres et quelques groseilles (pour leur acidité). On assaisonne le tout de citron vert en jus et en zeste, de fleur de sel, de poivre, de piment d'Espelette, de peluches d'aneth et de tahoon cress (on peut remplacer le tahoon cress par des graines de sésame toréfiées). On rajoute l'huile de céleri.

On met une cuillère à soupe dans une tasse d'eau chaude. Lorsque la cuillère est chaude on peut facilement faire des quenelles de crème montée au raifort que l'on met ensuite sur l'ensemble de la préparation.

Dressage 2:

On met des allumettes de poisson dans une grosse tasse, fleur de sel, citron vert en jus et en zeste, du piment d'Espelette et de l'aneth. On mélange intimement. Avec une cuillère on tasse la préparation. On retourne la tasse sur une assiette et on démoule la préparation comme pour un pâté de sable.

On répartit sur le dessus des rondelles de concombre, du tahoon cress et des groseilles et une quenelle de crème de raifort. On met de l'huile de céleri tout autour.

Note : Ce type de cuisson peut se faire avec des poissons gras comme la dorade, le bar ou le saumon. Cela ne marchera pas avec de la sole ou du flétan.

