Tartare de truite Banka

14/03/2017 à 12h01

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 350 g de chair de truite sans peau ni arêtes
- 1 citron jaune
- 100 g de poivron rouge
- 100 g de poivron vert
- 60 g d'oignon nouveau
- 40 g de cornichons
- 20 g de petites câpres
- 1 petite tomate
- 1 cuillère à café d'aneth ciselé
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- Quelques gouttes de Tabasco
- 4 cuillères à soupe de sauce tartare
- 80 g de roquette, cœur de laitue ou corne de cerf pour le décor
- 1 cuillère à soupe de vinaigrette (huile d'olive et jus de citron)
- 4 pluches d'aneth
- sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Taillez la chair de truite fraîche en petits dés de 5 mm de côté. Réservez au frais. Pelez le citron à vif, prélevez les quartiers sans la membrane blanche, éliminez les pépins et taillez les quartiers en petits dés;
- Pelez et épépinez les deux poivrons, taillez-les en petits dés. Hachez les cornichons et les câpres bien égouttés. Ébouillantez la tomate, rafraîchissez-la, pelez-la, coupez-la en quartiers, retirez les pépins et taillez la chair en petits dés. Pelez et émincez finement l'oignon;
- Mettez les petits dés de truite dans un saladier, ajoutez tous les autres ingrédients, ainsi que l'aneth et la ciboulette. Incorporez la sauce et mélangez délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Tenez au frais jusqu'au moment de servir;
- Répartissez le tartare en quatre portions égales (moulées à l'aide d'un ramequin ou d'un cercle en inox) et posez-les au centre des assiettes de service. Entourez de quelques feuilles de salade assaisonnée et posez une pluche d'aneth sur le dessus.

L'astuce du chef :

Actuellement l’on trouve sur les marchés une multitude de pousses de salade, si vous avez la chance de trouver une feuille de moutarde au goût intense mais court en bouche, glissez-la au fond de votre tartare, celle-ci réveillera vos papilles et viendra terminer parfaitement ce tartare.