

TARTARE DE BAR AU CITRON VERT/PIMPRENELLE, ESPUMA CONCOMBRE/PIMPRENELLE



Ingrédients pour 30 personnes

Ingrédient	Quantité
feuille de pate filo	6 pce (fonds de tarte)
Beurre fondu	(fonds de tarte)
filet de bar	750 g (tartare de bar)
feuille de pimprenelle	1 poignée (tartare de bar)
Huile d'olive	(tartare de bar)
Citron vert	3 pce (tartare de bar)
Oignon rouge	1 pce (tartare de bar)
jus de pickles d'oignons rouges	250 ml (gel de pickles)
Agar-agar	2.50 g (gel de pickles)
concombre	4 pce (espuma d'eau de concombre/pimprenelle)
Jus de citron vert	(espuma d'eau de concombre/pimprenelle)
de vinaigre balsamique blanc	(espuma d'eau de concombre/pimprenelle)
feuilles de pimprenelle	1 poignée (espuma d'eau de concombre/pimprenelle)
Proespuma froid (sosa)	2.50 g (espuma d'eau de concombre/pimprenelle)

Préparation

1. Fonds de tarte À l'aide d'un pinceau badigeonner les feuilles de pâtes filo avec le beurre fondu. Superposer ensuite les feuilles par 3 et détailler 30 cercles de 6cm de diamètre. Placer chaque cercle de pâte dans un moule à tartelette de 4cm de diamètre, puis superposer un second moule à tartelette par dessus afin que la pâte filo épouse bien la forme des moules. Enfournier vos fonds de tarte en pâte filo 12 minutes à 180°C.

2. Tartare de bar Emincer très finement l'oignon rouge puis les feuilles de pimprenelle. Tailler les filets de bar en tartare. Assaisonner le tartare de bar avec de l'huile d'olive, les zestes de 3 citrons verts et du sel. Ajouter progressivement du jus de citron vert. Ajouter ensuite les oignons et la pimprenelle. Réserver au frais
-

3. Gel de pickles récupérer le liquide de macération de pickles d'oignons rouges. Le porter à ébullition 2minutes avec 1% de agar-agar. Laisser prendre au frais. Une fois la gelée prise, la mixer jusqu'à obtention d'un gel fluide, et placer dans un biberon.
-

4. espuma d'eau de concombre et pimprenelle: Mixer trois concombres. Passer les dans un chinois étamine pour récupérer une eau de concombre. mixer les feuilles de pimprenelle dans 500ml d'eau de concombre et laisser infuser. chinoiser à nouveau. Assaisonner avec du sel, une pointe de vinaigre balsamique blanc et un trait de jus de citron vert. Mixer avec le proespuma froid et placer dans un siphon. Gazer.
-

5. Dressage: Disposer le tartare dans les fonds de tarte. Y déposer trois points de gel de pickles et terminer par l'espuma concombre pimprenelle. Décorer en disposant délicatement des feuilles de pimprenelle sur l'espuma.
-