

# TARTARE DE DAURADE ET HADDOCK CRÈME RAIFORT

*Par le chef Mathieu ETHEVE*

du restaurant GALLOPIN

75002 Paris

## SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€

## TEMPS

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de déssalage : 1 nuit pour le haddock

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 filets de daurade

1 filet de haddock

1 échalote

1 citron jaune

½ botte de cerfeuil

1 pomme verte Granny Smith

½ oignon rouge

15 cl d'huile d'olive

1 petite poignée de mesclun

75 g de crème de mascarpone

75 g de crème fleurette

50 g de raifort en pot

10 cl de vinaigre blanc

Sel / poivre

Quelques brins de cerfeuil



## PRÉPARATION

À prévoir la veille : plonger le haddock dans le lait afin de le dessaler toute une nuit.

Égoutter et sécher le haddock. Lui enlever sa peau et ses arrêtes et faire de même avec la daurade. Garder les poissons au frais.

Mélanger dans un bol, la crème de mascarpone, la crème fleurette et le raifort. Ajouter le jus d'un demi-citron, saler et laisser prendre au frais.

Pendant ce temps, hacher le cerfeuil et l'échalote, tailler la moitié de la pomme en petits cubes et le reste en bâtonnets et réserver pour la décoration. Puis tailler en petits cubes le haddock et la daurade.

Couper le ½ oignon rouge en petits quartiers très fin et les mettre à mariner dans le vinaigre blanc 10 minutes.

Mélanger les 2 chairs de poissons, rajouter l'huile d'olive et le reste du jus de citron. Puis incorporer l'échalote, le cerfeuil, un peu de sel et faites un tour de moulin.

## DRESSAGE

Dresser dans des petits cercles afin d'obtenir des timbales, puis à l'aide d'une cuillère à dessert, former une quenelle de crème raifort et la poser sur le dessus du tartare de poisson.

Pour finir, décorer avec les bâtonnets de pomme, les pickles d'oignons rouges, les pousses de salade et le cerfeuil.

Pour déguster, mélanger la quenelle de raifort qui servira à assaisonner le tartare et liera l'ensemble.

## ACCORD MET / VIN

Vin blanc de Bourgogne, Mâcon Fuissé-Aegerter 2015

RESTAURANT LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS

T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : [contact@gallopain.com](mailto:contact@gallopain.com)

Site internet : [www.gallopain.com](http://www.gallopain.com)

