

Tartare de poisson fumé et brousse



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

18 minutes



Ingrédients

8 blinis
1 sachet de court-bouillon
250 g de filet de saumon sans peau
150 g de saumon fumé
150 g d'anguilles fumée sans peau
200 g de haddock
150 g de [Brousse](#) ou brebis frais
100 g d'oeufs de saumon
1 jaune d'oeuf
50 g de beurre
1 citron vert
1/2 botte de ciboulette
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de poivre vert

Préparation

La brousse, succulent fromage blanc de brebis des Causses, est une alliée privilégiée de la cuisine où elle transmet sa fraîcheur et son goût prononcé.

Préparez cette recette de tartare la veille si vous le pouvez, les saveurs se mélangeront mieux ainsi.

Dans une casserole de court-bouillon, faites pocher le filet de saumon 7 à 8 minutes. Egouttez. Lavez, essorez et ciselez les herbes.

Dans un saladier mélangez la brousse, les herbes, le jaune d'oeuf, quelques gouttes de citron vert, le beurre ramolli, le poivre vert et l'huile d'olive.

La brousse, succulent fromage blanc de brebis des Causses, est une alliée privilégiée de la cuisine où elle transmet sa fraîcheur et son goût prononcé.

Préparez cette recette de tartare la veille si vous le pouvez, les saveurs se mélangeront mieux ainsi.

Emiettez les poissons et ajoutez-les à la préparation ci-dessus. Mélangez et mettez au réfrigérateur.

La brousse, succulent fromage blanc de brebis des Causses, est une alliée privilégiée de la cuisine où elle transmet sa fraîcheur et son goût prononcé.

Préparez cette recette de tartare la veille si vous le pouvez, les saveurs se mélangeront mieux ainsi.

Faites chauffer les blinis 10 minutes et gardez-les au chaud dans une serviette.

La brousse, succulent fromage blanc de brebis des Causses, est une alliée privilégiée de la cuisine où elle transmet sa fraîcheur et son goût prononcé.

Préparez cette recette de tartare la veille si vous le pouvez, les saveurs se mélangeront mieux ainsi.

Préparez des quenelles de tartare de poisson à l'aide de 2 cuillères à soupe. Dressez les assiettes avec les blinis, posez les quenelles dessus et une cuillère d'oeufs de saumon. Servez aussitôt.

Après la cuisson du filet de saumon retirez à l'aide d'une petite cuillère la partie dorsale un peu grise qui est amère.

La brousse, succulent fromage blanc de brebis des Causses, est une alliée privilégiée de la cuisine où elle transmet sa fraîcheur et son goût prononcé.

Préparez cette recette de tartare la veille si vous le pouvez, les saveurs se mélangeront mieux ainsi.

Une recette de Marc Labourel.