



TARTARE DE SAUMON AU SHISO ET LÉGUMES CRUS MARINÉS

Une recette raffinée, facile à réaliser, qui réunit deux exotiques locaux : le cresson de Shiso et le saumon d'élevage suisse durable.

INGRÉDIENTS POUR DIX PERSONNES

Tartare de saumon

INGRÉDIENTS

- 400 g de saumon, cru, d'élevage suisse, p. ex. Swiss Alpine
- 50 g de radis brunoise
- 4 barquettes (env. 60 g) de cresson vert shiso finement ciselé
- 2 citrons verts, râpé
- 2 cs de sésame grillé
- 4 cs d'huile d'olive sel, sucre, poivre selon les goûts

PRÉPARATION

1. Couper le saumon en petits dés et les mettre dans un saladier.
2. Ajouter la brunoise de radis et le zeste de citron vert.
3. Assaisonner de sel, de sucre et de poivre.
4. Ajouter les graines de sésame grillées.
5. Mélanger avec l'huile d'olive.

Légumes crus marinés

INGRÉDIENTS

- 2 fenouils
- 1 radis à bière moyen
- 10 radis Huile d'olive selon les goûts Vinaigre balsamique blanc selon les goûts Sel selon les goûts

PRÉPARATION

1. Râper finement le fenouil, le radis et les radis à la mandoline.
2. Couper les radis en rondelles et les découper en cercles parfaits à l'aide d'un anneau.
3. Placer brièvement les tranches de fenouil et de radis rabotées dans de l'eau glacée pour qu'elles restent bien croquantes.
4. Assaisonner finement les légumes avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique blanc et du sel.

Vinaigrette aux radis et au shiso

INGRÉDIENTS

100 g de radis à bière en tronçons
100 g de radis en tronçons
2 barquettes de cresson rouge shiso
40 g de vinaigre à sushi ou à volonté
10 g de vin de riz mirin ou à volonté
1 dl de fond de légumes ou à volonté
sel, sucre selon les goûts

PRÉPARATION

1. Mettre les sections de radis et de radis avec le cresson rouge shiso, le vinaigre pour sushi, le mirin, le sel et le sucre dans un verre doseur.
2. Mixer le tout finement à l'aide d'un mixeur plongeant et diluer avec un peu de fond de légumes.
3. Passer la purée au tamis.
4. Diviser la vinaigrette avec l'huile d'olive et l'huile aux herbes.

Kräuteröl

INGRÉDIENTS

100 g d'herbes mélangées, p. ex. cerfeuil, aneth, estragon, basilic
50 g de baby épinards
200 cl d'huile de colza (pressée à froid)
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients à 80°C et les déposer dans un passe-plat.

Dressage

Déposer le tartare de saumon au centre de l'assiette à l'aide d'un anneau. Disposer les légumes marinés sur le saumon. Garnir d'un peu de cresson shiso, de cresson daikon et d'oxalis (oseille). Verser la vinaigrette autour du tartare.

