

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tartare de daurade à l'huile de vanille



[daurade sauce paleo mag 19](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

- 3 filets de daurade
- Le zeste de 1 citron vert
- 8 framboises
- Jeunes pousses (au choix)
- 1 pomme granny smith
- 5 c. à s. d'huile d'olive

- Fleur de sel - Poivre du moulin
- Pour l'huile de vanille
- Le jus de 1 citron vert
- ½ gousse de vanille charnue
- 20 cl d'huile d'olive
- Pour la sauce
- 300 g de poivrons rouges (hors pédoncule)
- 125 g de framboises
- Le jus de 2 citrons verts (environ 60 g)
- 125 g d'huile d'olive vierge extra
- Sel, poivre

1. Fendez la gousse de vanille et récupérez ses graines dans un bol. Ajoutez le jus et l'huile d'olive. Mélangez énergiquement et réservez au réfrigérateur. Demandez à votre poissonnier de retirer les filets des daurades. Ôtez soigneusement les arêtes.
2. Coupez le poisson en petits dés réguliers. Dans un saladier, assaisonnez-les avec l'huile de vanille, le zeste de citron, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Laissez mariner pendant 15 minutes.
3. Dans quatre emporte-pièce déposez le tartare à l'aide d'une cuillère. Tassez et lissez.
4. Réalisez des pointes de vinaigrette framboise-poivron, l'idéal étant de se munir d'une pipette, puis réalisez des bâtonnets de pomme très fins à l'aide d'une mandoline. Déposez-les sur les tartares. Terminez par quelques jeunes pousses et des framboises coupées en rondelles.

 Pour la sauce :

5. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
6. Coupez grossièrement les poivrons en morceaux moyens.
7. Déposez-les sur le tamis du Vitaliseur pour 7 minutes de cuisson.
8. Déposez-les dans un bol avec les framboises non rincées. Ajoutez le jus des citrons et mixez. Ajoutez l'huile et mixez à nouveau.
9. Assaisonnez avec du sel et poivre de moulin.

Cette recette a été réalisée par le Chef Valentin Neraudeau pour le magazine 95° #19 (mars avril 2019) spécial sauces !

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

