

CARPACCIO DI DAURADE

@chefzanoni_simone

« She's fresh, fresh exciting. She's so exciting to me. She's fresh, fresh exciting.
She's so inviting to me, yeah... – Kool and the Gang –
Ils chantaient ça pour une fille, moi je la chante à ma daurade. »

Plat pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 daurade royale (950 g environ)
- 6 cerises
- 6 tomates cerises
- 1/4 de blanc de poireau
- 1 branche de basilic
- Du sel
- 1 citron jaune bio ou non traité
- Du poivre de Timut



Pour la vinaigrette (peut tout à fait être utilisée dans d'autres plats)

- 20 ml de vinaigre de Calamansi (à défaut un autre vinaigre)
- 60 ml d'huile d'olive
- 3 ou 4 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 35 minutes environ)
- Du sel et du poivre

Facultatif : 1/2 piment frais haché

Préparation

1 – Lever les filets de daurade puis les désarêter. Retirer la peau de chaque filet puis réserver les filets et la peau séparément. (l'opération étant assez délicate vous pouvez demander à votre poissonnier de le réaliser pour vous).

Astuce : Ne pas jeter les arêtes et la tête du poisson qui peuvent être utilisées pour réaliser un fumet de poisson.

2 – Mettre la peau du poisson à griller dans une poêle avec de l'huile d'olive.
Une fois bien grillée, réserver au réfrigérateur.

3 – Couper le blanc de poireau dans la longueur sans le traverser complètement, puis retirer le coeur. Poser les couches de poireau à plat sur votre plan de travail et émincer très finement puis plonger les fines lamelles réalisées dans un récipient d'eau froide avec des glaçons. Ajouter également les feuilles de basilic dans l'eau.

4 – Couper de fines tranches dans les filets de daurade et les disposer harmonieusement sur de belles assiettes.

5 – Couper de fines tranches de cerises et de tomates cerise et les disposer sur le carpaccio. Réserver les assiettes au réfrigérateur avant de servir.

6 – Dans un récipient haut et étroit, verser le vinaigre et l'huile d'olive. Ajouter un peu de sel et du poivre puis les gousses d'ail et le piment. Emulsionner au mixeur plongeant.

7 – Juste avant de servir, ajouter un peu de sel sur le carpaccio et de la vinaigrette.

8 – Essorer et sécher les lamelles de poireau et les feuilles de basilic puis les disposer sur le carpaccio. Zester un peu de citron et ajouter des morceaux de peau de daurade grillée puis un tour de moulin à poivre de Timut.

