



Trilogie de la mer

Recette de Patrick Wietlisbach, Landhotel Hirschen, Erlinsbach
Vainqueur du concours créatif de HUG «Tartelettes Phantasia 2010» dans la catégorie «apprenants»

Mosaïque de turbot

Recette pour 10 Mini Universal-Tartelettes 3,8 cm, rondes

Mosaïque de turbot :

10 g	d'huile d'olive
600 g	de filet de turbot
60 g	d'oignon, haché
4 g	d'ail haché
150 g	de tomates séchées, hachées
100 g	de mie de pain
60 g	de jaune d'œuf
30 g	d'herbes de Provence
	fleur de sel, poivre
	zeste de citron

Préparation :

Faire revenir l'oignon, l'ail et les tomates séchées dans l'huile d'olive.

Laisser refroidir cette préparation aux tomates et ajouter les fines herbes, la mie de pain et le jaune d'œuf.

Couper deux poches dans les filets de brochet et les farcir de préparation aux tomates.

Faire sauter le turbot et le découper délicatement avec un emporte-pièce rond.





Tartare de saumon

Recette pour 10 Mini Universal-Tartelettes 3,8 cm, carrées

Tartare de saumon :

200 g de saumon Orkney mariné, en brunoise
10 g de sésame blanc, rôti
50 g de vinaigre de sherry
75 g d'huile d'olive au citron de Nicola di Capua
20 g de persil plat, haché

Sauce :

50 g de crème fouettée
20 g de raifort râpé
sel et poivre

ciboulette pour la décoration

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.





Crème de poisson

Recette pour 10 portions

Fond pour le potage :

- 10 g d'huile d'olive
- 1 échalote, hachée
- 100 g de matignon de légumes racines
- 600 g d'arêtes de poissons
- 300 g de vin blanc
- 750 g d'eau
- sel et poivre

Préparation :

Faire revenir les arêtes de poisson, la matignon et les échalotes à l'huile d'olive. Mouiller avec le vin blanc et compléter avec l'eau. Laisser cuire 20 à 30 minutes env., puis passer.

Crème de poisson :

- 1 l de fond de poisson
- 100 g de matignon de légumes racines
- 1 citronnelle
- 1 g de safran en poudre
- 50 g de gingembre
- 75 g de crème
- 30 g de maïzena
- 2 g de jus de limette
- 1 c. à s. d'aneth, haché
- 1 flocon de beurre
- sel et poivre
- 200 ml de lait pour la mousse de lait

Préparation :

Faire réduire à 600 grammes la matignon, la citronnelle et le gingembre avec le fond de poisson. Puis passer et lier avec la maïzena.

Affiner avec le jus de limette, l'aneth et la crème.

Avant de servir, monter avec des flocons de beurre froid et verser dans le verre. Napper de mousse de lait.



Crevettes géantes

Recette pour 10 portions

Ingrédients :

10 crevettes géantes
50 g de miel
100 g de sauce soja
50 g de graines de pavot

Préparation :

Faire réduire le miel et la sauce soja jusqu'à consistance de laque. Tourner les crevettes dans cette laque puis dans le pavot pour les paner.

Racines de lotus

Recette pour 10 portions

Ingrédients :

100 g de racines de lotus
3 dl d'huile de friture

Préparation :

Couper les racines de lotus en fines rondelles et les frire.

