

Le Maquereau

Pour 4 personnes :

- 4 maquereaux 150/200gr
- 2 gousses d'ail
- 10ml de vin blanc
- 10gr de moutarde de Dijon
- 5gr de raifort râpé
- 200gr de persil
- 50ml de fumet de maquereau
- 10gr de jus de yuzu
- 2 grosses pommes de terre type Agria
- 20gr de caviar
- 50gr d'huile de tournesol
- 50gr d'huile d'olive



Lever les filets de maquereaux, assaisonnés avec le vin blanc, le raifort, et la moutarde de Dijon et 1 pincée de sel.

Rouler puis au bain marie à 46 degrés à cœur.

Cuire les disques de pommes de terre dans une huile de tournesol avec les gousses d'ail, sel et poivre timut.

Réalisez un coulis de persil avec le fumet du maquereau et monté à l'huile d'olive.

Disposez le caviar sur chaque disque de pommes de terre.

Glacés les maquereaux de jus de yuzu.

Finir le dressage avec quelques gouttes d'huile de persil.