

LA RECETTE SIMPLISSIME

Bulot de Granville et flétan fumé en tartare

Par le Chef Alex Néel



Le Bulot de la Baie de Granville est emblématique de l'ouest Cotentin et le chef Alex Néel voulait partager avec vous cette recette originale et savoureuse, saluant ainsi le savoir-faire de la filière, de la pêche à nos assiettes ! Bonne dégustation !

INGRÉDIENTS

1,5 de bulot de Granville
200g de flétan fumée (hadock)
8 Radis rose
1 citron vert
1/2 oignon rouge
Ciboulette
Fleurs de thym (optionnel)
Zeste d'une moitié d'orange
Pour le Pickles :
500g d'eau
190g de vinaigre de cidre
125g de sucre
5g de cardamome
5g de poivre blanc
Pour la vinaigrette :
3 cuill à s. d'huile d'olive
2 cuill à s. de vinaigre de cidre
Sel poivre
1/4 du jus d'un citron vert

PRÉPARATION

1ère étape : Mettre à bouillir le sirop pickles en mélangeant l'eau, le vinaigre, le sucre, la cardamome et le poivre.

Verser le sirop chaud sur les oignons rouges taillés en pétale. Attendre que la préparation soit froide.

2ème étape : Décortiquer les bulots et les rincer rapidement sous l'eau froide pour les débarrasser des impuretés, les sécher et les hacher finement.

Tailler le flétan fumé en brunoise. Prélever les suprêmes de citron vert et les tailler en brunoise également. Passer les radis à la mandoline ou les couper très finement.

3ème étape : Mélanger dans un petit saladier les bulots, le flétan, assaisonner de la vinaigrette, zester l'orange et disposer dans une assiette, disposer harmonieusement les suprêmes de citron, les radis, les pickles et finir par la ciboulette émincée et les fleurs de thym.