

TARTARE DE DAURADE & CHANTILLY A L'ANETH

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn



Ingrédients

300 g de filets de daurade
1 gros citron
1 pomme Granny Smith
1/2 oignon rouge
5 cm de branche de fenouil
10 branches d'aneth
1 radis de couleur
1 grosse cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

25 cl de crème fraîche entière 30%
5 branches d'aneth
1 pincée de sel

Découper les filets de la daurade, la pomme, le fenouil, le radis et l'oignon en petits dés et les mettre dans un saladier. Presser le citron, ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer, émulsionner et verser dans le saladier. Effeuille l'aneth sur la préparation, mélanger délicatement et réserver au réfrigérateur.

Chantilly aromatisée à l'aneth

Mettre le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly.

Laver et sécher l'aneth puis la mixer jusqu'à en extraire le jus, au besoin, filtrer.

Fouetter la crème pendant 3 mn, ajouter le jus d'aneth, une pincée de sel et battre à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme. Mettre dans un petit bol. Dresser les assiettes avec le tartare et proposer la chantilly dans son bol

Astuce : cette chantilly se marie également parfaitement avec une salade de saumon fumé et pommes de terre tièdes.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel