

TARTARE de **MORUE** aux saveurs de la baie

 4 personnes



INGRÉDIENTS



PRÉPARATION DE LA MORUE

- 300 g de morue dessalée
- 20 cl de crème
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail

CRÈME MONTÉE MARINE

- 25 cl de crème liquide entière
- 20 g d'obione
- 20 g d'asters maritimes
- 20 g de salicornes
- 1 citron
- 1 échalote finement ciselée
- 1 pomme Granny Smith
- 1 c. à café d'Épices Bonheur
- 2 c. à soupe d'aneth émincé
- Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT

- 400 g de pommes de terre Juliette des Sables
- Sel
- 1 feuille de laurier
- 100 g de crevettes grises décortiquées
- 1 tomate

1

PRÉPARATION DE LA MORUE

- Cuire les Croustibat au four, à l'Air Fryer ou à la friteuse selon les indications du fabricant, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée et croustillante..

2

PRÉPARATION DE LA CRÈME MONTÉE MARINE

- Émincer l'obione, les asters maritimes et les salicornes en conservant une taille suffisante pour identifier les végétaux.
- Monter la crème bien froide en chantilly souple.
- Incorporer l'échalote ciselée et la julienne de pomme Granny Smith.
- Ajouter délicatement les végétaux marins ainsi que quelques gouttes de jus de citron.
- Assaisonner en sel et poivre. Réserver au frais.

3

PRÉPARATION DES POMMES DE TERRE

- Cuire les pommes de terre Juliette des Sables dans une eau salée avec la feuille de laurier.
- Les laisser refroidir légèrement puis les tailler en rondelles régulières. Assaisonner légèrement.

4

RÉALISATION DU TARTARE

- Égoutter la morue puis l'émietter grossièrement.
- Ajouter les crevettes grises décortiquées.
- Assaisonner avec : le jus et le zeste du citron, l'aneth émincé, les Épices Bonheur, le poivre et le sel
- Incorporer une cuillère de crème de cuisson, puis une petite quantité de crème montée marine afin de lier délicatement la préparation.
- Réserver au frais jusqu'au dressage.

5

DRESSAGE

- Disposer harmonieusement les rondelles de Juliette des Sables dans les assiettes.
- À l'aide d'un cercle, dresser le tartare de morue.
- Ajouter une bonne cuillère de crème montée marine.
- Finaliser le dressage avec des végétaux marins, quelques crevettes grises, des dés de tomate fraîche.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

