Carpaccio d'omble, son sablé à l'ail noir, crème légère de la Gruyère acidulée à la betterave de pays

Pascal Géraudel

Restaurant Le Grand-Pont
Route de Bourguillon 2, 1700
Fribourg

Le Grand Pont
Restaurant - Fribourg

Starter

10 personen

05 h 00 min

Facile

INGRÉDIENTS

2 filets d'omble chevalier du lac
200g gros sel
100g sucre de semoule
3 boules betterave rouge
1 citron jaune
2 citrons verts
1 dl crème double
100g de mascarpone
pulpe de citrons confits
shizo pourpre
pousses de pois
1 botte de radis roses
1 radis bière
1 oignon
1 dl vinaigre blanc
huile de sésame

PRÉPARATION

La veille:

Préparer les filets d'omble en laissant la peau
Bien les désarêter, puis les passer au gros sel et sucre 40 minutes, puis les déssaler 10 minutes
Râper 1 boule de betterave et couvrir les filets sous film pendant 1 nuit
Réaliser la pâte sablée au batteur, incorporer la farine, l'ail, le beurre, le sucre et le sel, tourner doucement jusqu'à obtention d'une belle boule, réserver au frais 1 nuit sous film.
Couper le radis bière en fines lamelles, puis l'oignon et préparer en pickles avec le vinaigre.
Réserver 1 nuit au frais

Le jour:

Etaler la pâte sablée en fines couches sur papier sulfurisé
Détailler au choix en petits ronds ou carrés
Cuire au four 15 minutes à 180°
Débarrasser l'omble de son émincé de betteraves, raper dessus du citron vert et citron jaune
Ajouter un peu d'huile de sésame et les détailler en fines lamelles
Préparer avec les betteraves restantes au blender une purée, rectifier l'assaisonnement.
A l'aide de la crème et du mascarpone, réaliser la crème

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Carpaccio d'omble, son sablé à l'ail noir, crème légère de la Gruyère acidulée à la betterave de pays

huile d’olives
fleur de sel de Guérande
poivre du moulin (Sarawak)

Pâte sablée:
200g farine
70g sucre
125g beurre pommade
ail noir
sel

montée en ajoutant du zeste de citron jaune et vert, sel et poivre du moulin dans le cul de poule
Fouetter doucement jusqu’à obtention de la consistance souhaitée

Dressage:
Sur une bande de purée de betteraves et de crème, disposer l’omble, répartir les petits sablés, décorer à l’aide des shizo et pickles
Disposer les pousses de pois,les radis,en fines lamelles.Un tour de moulin, un zeste de citron vert râpé minute

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE