



Vins & mets par Ugo Ghion et Christelle Taret

# Alsace

## Tartare de daurade à la mangue et au yuzu, effiloché de pois gourmands



PRÉPARATION  
1 h

CUISSON  
20 mn

REPOS  
15 mn

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 daurade royale de 1 kg
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 feuille de citrus hachée
- 1 c. à s. de vinaigre de xérès
- 1 poignée de piquillos
- Piment d'Espelette
- ½ c. à c. de gomme xanthane
- 15 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de purée de raifort
- 1 branche de rhubarbe
- 100 g de gingembre
- 1 échalote émincée
- 1 mangue
- 1 poignée de sucre
- Vin blanc sec
- 5 c. à s. de jus de yuzu
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 poignée de pois gourmands crus

**Vinaigrette de citrus** : chauffer l'huile de pépins de raisin avec la feuille de citrus à 80 °C. Laisser reposer 15 mn. En mélanger 3 c. à s. avec le vinaigre de xérès et du sel fin.

**Coulis de piquillos** : enlever les pépins et mixer avec du piment d'Espelette, du sel et la xanthane.

**Chantilly au raifort** : fouetter la crème en chantilly, ajouter le raifort, saler et mettre dans une poche à douille.

**Chutney de mangue** : éplucher rhubarbe et gingembre et les couper en brunoise. Mettre dans une casserole avec l'échalote ciselée, le sucre et du vin blanc à hauteur. Laisser réduire à glace. Incorporer la mangue en brunoise, ajouter 4 c. à s. de jus de yuzu. Laisser épaissir à feu doux 15 mn.

**Tartare de daurade** : désarêter les filets, enlever la peau et couper en petits dés. Mélanger avec le chutney froid, 1 c. à s. de jus de yuzu, sel fin et huile d'olive.

**Pois gourmands** : les couper en fines lanières et mélanger avec la fleur de sel et la vinaigrette.

**Dressage** : dans un emporte-pièce rond, mettre la daurade puis des pois gourmands. Disposer autour 2 points de coulis, 2 de chantilly et quelques pois gourmands.



### L'ACCORD PARFAIT DE CHRISTELLE TARET

**Wolfberger, Alsace Grand Cru Muenchberg, Riesling, 2014, blanc**

La minéralité du vin, accentuée par le mordant du yuzu, trouve sa plénitude dans la douceur de la mangue, révélant toute l'élégance de ce grand cru.