

Carpaccio de dorade

à l'huile de vanille et baies roses

Pour 4 personnes

Préparation

25 mn
24 heures de macération pour l'huile de vanille

Ingédients

1 tranche de dorade coryphène d'environ 400 g

Huile de vanille

15 cl d'huile de colza
2 gousses de vanille Bourbon
1 cuillère à café de baies roses

Décoration

Baies roses
Fleur de sel
Marjolaine
Gousse de vanille

Quel vin servir ?

Graves blanc
ou Chardonnay d'Afrique du Sud

La veille

Préparez l'huile de vanille

Versez l'huile dans un bol. Coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur. Grattez la pulpe et versez le tout dans l'huile. Ajoutez les baies roses écrasées ou passées dans un moulin à poivre. Mettez dans un récipient fermé et réservez au frais.

Le jour même

Taillez la dorade en très fines tranches. Enveloppez-les d'un film alimentaire, puis laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Présentation

Eparpillez de la fleur de sel sur les assiettes. Déposez les filets de poisson, puis arrosez-les de l'huile de vanille et de baies roses concassées et entières. Vous pouvez mettre une petite branche de marjolaine ainsi qu'une gousse de vanille fendue en deux en guise de décoration.

* SAVEURS MÉTISSEES

La vanille rehausse les saveurs de la dorade et développe des notes suaves et pointues.

Notes du chef

- N'oubliez pas que le poisson reste cru, il doit donc être d'une fraîcheur irréprochable.
- Préférez la fleur de sel, au parfum beaucoup plus délicat que le sel de cuisine traditionnel.
- Pour vérifier la qualité des gousses de vanille, pressez-les entre vos doigts, elles doivent être moelleuses et grasses.

Pour varier les plaisirs

- Vous pouvez remplacer la dorade par du thon ou de l'espadon.
- Si vous n'avez pas de gousses de vanille fraîches, vous pouvez la remplacer par 2 cuillères à café de vanille en poudre.

