

TARTARE DE SAUMON ESPUMA COCO CURRY VERT



Ingrédients (pour 10 personnes):

Tartare de saumon:

- 600 g de pavé de saumon cru taillé régulièrement,
- 1 échalote,
- 1 petit morceau de gingembre frais,
- 1 citron vert,
- quelques feuilles de coriandre.

Espuma coco/curry:

- 15cl de lait de coco,
- 3 blancs d'oeufs,
- une pointe de couteau de pâte de curry vert,
- piment d'Espelette.

Préparation:

Préparer l'espuma:

Mélanger le lait de coco, les blancs d'oeufs et la pâte de curry vert dans un blender.
Verser dans un siphon, mettre une cartouche de gaz et réserver au frigo.

Préparer le tartare de saumon:

Couper le pavé de saumon en petits dés; ajouter le gingembre râpé, le jus et le zeste de citron, l'échalote et la coriandre ciselée ; saler, ajouter le piment d'Espelette. Réserver 1 heure au frais

Dressage:

Répartir le tartare de saumon dans les verrines et surmonter de l'espuma au lait de coco et au curry.
Saupoudrer de piment d'Espelette. Décorer avec une cristalline de citron vert. Servir aussitôt.

Recette inspirée du blog d'Assiettes Gourmandes