

Tartare de crevettes Obsiblu (Chef David Rathgeber)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

20 crevettes Obsiblu
2 petites feuilles de basilic frais ciselé
1 cuillère d'huile d'olive
1 petite échalote ciselée
1 carotte
1 cuillère de pignons de pin torréfiés
1 cuillère d'olives de Nice (dénoyautées et ciselées)
1 cuillère à café de citron caviar (la pulpe)
2 cl de vin blanc
1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide
Fleur de sel
Poivre du moulin
Betterave Choggia
Mâche ou Mesclun

Préparation

Décortiquer les crevettes têtes et queues. Conserver les têtes et carapaces pour la vinaigrette.

La vinaigrette avec les têtes de crevettes Obsiblu (bisque)

Saisir à l'huile d'olive les têtes et carapaces, ajouter la carotte et l'oignon ciselés. Faire suer pendant 5 minutes. Ajouter le vin blanc, mouiller avec la crème et ajouter de l'eau à hauteur. Cuire 25 minutes à petits bouillons. Filtrer et mélanger à une vinaigrette.

Le tartare

Tailler en petits morceaux les queues de crevettes Obsiblu et mélanger avec l'ensemble des ingrédients (sauf betterave, mâche et la moitié de vinaigrette) dans un récipient préalablement refroidi. Corriger l'assaisonnement si besoin.

Dressage

Placer la préparation dans un emporte-pièce (diamètre 8/10 cm). Démouler au centre de l'assiette. Arroser légèrement avec le reste de la vinaigrette. Décorer le tartare avec des morceaux de betterave finement ciselés et la mâche.