

Restaurant Vertige des saveurs

Interprétation d'une salade Niçoise & soda concombre

Interpretatie van salade niçoise en soda van komkommer

Pour 4 personnes

6 Radis ronds multicolores

1 botte de Chicorée

1/2 Concombre épluché et épépiné

12 blaadjes de Basilic

2 Cébettes

500 g de Coulis de Tomates jaunes de préférence

4 Artichauts violets

16 Olives niçoises dénoyautées

3 Branches de Céleri

4 Anchois frais

1 Poivron grillé et mariné

8 Œufs de Caille

1 Poignée de Févettes écosées

2 Gousses d'Ail

250 g de Thon frais (cœur de filet)

1 Oignon blanc frais

6 g d'Agar agar

Sel fin, fleur de Sel, Poivre du moulin

Pour la Marinade

Gros sel, graines de coriandre, ail, huile de tournesol, sucre, thym et romarin

Pour l'assaisonnement

Huile d'olive avec de l'ail cru, pilé et mariné

Vinaigre de vin, vinaigre balsamique, sel fin , poivre du moulin

Vider les anchois et les rincer en les conservant entiers. Tapisser le fond d'une plaque de gros sel, d'une cuillère à café de sucre, quelques branches de thym et de romarin, et quelques graines de coriandre, disposer dessus les anchois et le thon.

Recouvrir du même mélange et laisser ainsi deux heures. Rincer et sécher, recommencer la même opération mais en remplaçant le gros sel et le sucre par l'huile de tournesol et en ajoutant quelques gousses d'ail cru.

Prélever un peu de coulis de tomate, le chauffer et y dissoudre l'agar-agar, mélanger avec le reste de coulis froid, rectifier l'assaisonnement. Mettre dans le fond de quatre assiettes (préalablement frottées à l'ail) ou donner une forme à l'aide d'un emporte-pièce, réserver au froid.

Cuire les œufs de caille 2 minutes, les refroidir, les écaler et les couper en deux en prenant garde de ne pas perdre le jaune qui est coulant. Réserver au frais.

Tourner les artichauts, les tailler en fines lamelles et frire à 140 ° pour obtenir des chips croustillantes.

Trancher le céleri branche, les radis, les cébettes, l'oignon blanc et les poivrons de différentes formes, tailles et épaisseurs.

Assaisonner les légumes, les œufs et la chicorée (volontairement, je ne vous donne pas les quantités d'assaisonnement car ceci est une affaire de goûts personnels).

Maintenant vous pouvez laisser libre cours à votre fibre artistique pour le dressage, l'idéale est de se servir de la gelée de tomate pour planter les ingrédients afin que cette salade Niçoise ressemble à un tableau de légumes ou un jardin miniature.

Le + : Faire un jus avec 1/2 concombre (à la centrifugeuse), l'assaisonner le mettre dans un siphon à eau de seltz. Au dernier moment des petits verres avec ce petit soda de concombre qui apportera une touche originale à votre salade Niçoise.