

TARTARE DE VEAU

*au couteau, bergamote
et crème d'oursins violets*

par Guillaume Goupil

Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022





TARTARE DE VEAU

Au couteau, bergamote et crème d'oursins violets

Recette imaginée par Guillaume Goupil



La crème Excellence, que j'utilise au quotidien, est la meilleure pour donner de l'onctuosité à toutes mes sauces. Ici elle apporte de la gourmandise aux oursins, assaisonnant ensuite ensemble parfaitement le tartare de veau. C'est vertueux, la crème développe l'oursin qui vient ensuite envelopper le tartare, comme une danse de caractère et la bergamote donne le rythme !

RECETTE POUR 10 PIÈCES

TARTARE DE VEAU

2 kg de quasi de veau

Parer le quasi de veau et tailler le tartare au couteau.

MAYONNAISE BERGAMOTE

1 jaune d'œuf

15 g de moutarde

150 g d'huile de pépin de raisin

2 belles bergamotes (zestes et jus)

Sel

Monter la mayonnaise et terminer avec le zeste et le jus de bergamote.

Conserver quelques suprêmes de bergamote pour tailler une brunoise.

CRÈME D'OURSINS VIOLETS

1,5 kg d'oursins violets

200 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel®

Ouvrir les oursins, retirer les langues et conserver l'eau.

Filtrer l'eau avec un linge et rincer les langues. Filtrer l'eau à nouveau, mettre 50 g de côté pour la gelée et mixer le reste avec les langues.

Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement.

Tiédier au moment du dressage et émulsionner au mixeur plongeant

OURSINS EN GELÉE

50 g d'eau d'oursin

0,5 g d'agar agar

Faire bouillir l'eau d'oursin avec l'agar agar et refroidir dans une petite boîte.

Tailler des cubes de gelée d'oursin.

DRESSAGE

3 oignons cébette

Baie de Timut

Ciseler finement le vert de cébette.

Assaisonner le quasi avec la mayonnaise, dresser dans une assiette légèrement creuse, ajouter les cébettes et la gelée d'oursin et un tour de moulin avec les baies de Timut. Terminer avec la crème d'oursin émulsionnée tiède.



www.savencia-fd-foodservice.com

Elle & Vire Professionnel France

@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr