

Tartare de Bar et d'huitres aux agrumes et caviar d'aquitaine



Huitres « perles de l'impératrice », avocats, consommé de crustacés, condiment d'agrumes

Pour 4 personnes

ingrédients:

- 200 gr de bar de ligne
- 3 huitres N°3
- 30 gr de caviar d'aquitaine
- 50 cl de consommé claire de crustacés
- 1 gr d'agar agar
- 4 branches de persil plat
- ½ avocat pas trop mure
- ½ pamplemousse rose
- 10 gr de chaire de citron jaune

Progression :

Lever la peau du bar le rincer, essuyer et le détailler en petit cubes d'un demi centimètre. Le réserver dans un petit bol que vous placez dans un autre avec de la glace.

Ouvrir et vider les huitres, les détailler en dés comme le bar.

Lever les suprêmes du pamplemousse et du citron et les couper en cube pour l'un et en triangle pour l'autre.

Ciseler le persil plat. Mélanger le tout sauf le citron avec le bar. Réserver au frais.

Porter à ébullition le consommé avec l'agar agar, cuire une petite minute et le couler en fine couche. Faire prendre cette gelée au frais.

Eplucher l'avocat et à l'aide d'un économe faire des copeaux et les réserver sur une assiette recouverte d'un film alimentaire.

Détailler des rectangles de 6 cm sur 4 et les remplir du mélange de tartare de bar aux huitres