

Tartare de maquereau, chutney de fenouil et Pickles d'oignons rouges

4 personnes



Chutney de fenouil :

- 1 petit bulbe de fenouil
- 1 petit oignon
- 30 grammes de raisins secs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de sucre roux
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 100 ml d'eau
- piment d'Espelette (à volonté – à défaut du poivre)

Couper en très petits morceaux l'oignon et le fenouil.

Mettre l'oignon et le fenouil avec tous les autres ingrédients dans une casserole.

Faire mijoter 25 min à feu moyen. Réserver dans un récipient afin que le chutney refroidisse.

Pickles d'oignons rouges :

- 1 petit oignon rouge
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 grosse cuillère à soupe de sucre roux
- 100 ml d'eau

Peler et émincer finement l'oignon.

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre.

Ajouter l'oignon poursuivre la cuisson 2 min à feu moyen. Verser le tout dans un récipient, laisser refroidir.

Tartare de maquereaux

- 4 maquereaux évidés et sans la tête
- 1 pamplemousse – 1 citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel – des baies roses

Peler à vif le pamplemousse, ôter 4 quartiers.

Mettre de côté les quartiers obtenus, presser le jus des agrumes dans un récipient, le réserver afin de faire mariner les filets de maquereaux.

Couper chaque maquereau par la moitié dans sens de la longueur de façon à obtenir 2 filets.

A l'aide d'une pince, ôter les arrêtes des filets de maquereaux.

Retourner les filets, ôter la peau.

Déposer les filets dans une assiette, saler à convenance, napper d'huile d'olive et du jus des agrumes.

Filmer et réserver au frais 15 à 20 min.

Dressage

- 8 tranches fines de baguette
- les filets de maquereaux marinés
- le chutney de fenouil
- les pickles d'oignons
- des baies roses
- sel

Faire griller les tranches de baguettes.

Couper en dés les quartiers de pamplemousse.

Dresser 1 à 2 filets par assiettes, rectifier en sel l'assaisonnement.

Recouvrir les filets de tartare de maquereaux de chutney de fenouil.

Ajouter des dès de pamplemousses et des pickles d'oignons.

Assaisonner avec des baies roses.

Servir accompagné de toasts grillés et de chutney de fenouil dans un petit pot à côté.