

Tartare de lieu jaune aux radis, pesto de fanes

par Nathalie Beauvais – restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient

• Pour 6 personnes •

Pour le tartare :

220 g de filet de lieu jaune
(sans arête et sans peau)
20 g d'échalote
60 g de carotte
60 g de radis (sans les fanes)
+ 3 beaux radis pour la décoration
60 g de pomme
10 cl de lait ribot
 $\frac{1}{2}$ citron
Sel, poivre

Pour le pesto :

25 g de fanes de radis
(juste les feuilles)
 $\frac{1}{2}$ botte de coriandre
10 cl d'huile d'olive
10 g de pignons de pin grillés
Sel, poivre

• préparation 30 min • cuisson 0 min

• Préparation du tartare : éplucher, laver et ciseler très finement l'échalote. Éplucher, épépiner et tailler en petit dés la pomme (2 mm). Éplucher et laver la carotte. Laver les radis. Mixer dans un robot électrique la carotte et les radis de façon à obtenir une semoule grossière de légumes.

Mélanger dans un saladier bien froid l'échalote, la pomme, la semoule de radis et de carotte puis ajouter la chair de lieu jaune coupée en petits dés (3 mm³). Bien mélanger le tout, assaisonner, verser le lait ribot et le jus du demi-citron et vérifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

• Préparation du pesto : laver les fanes de radis, la demi-botte de coriandre et les mettre dans le bol d'un mixeur électrique. Les mixer avec l'huile d'olive, les pignons de pin, un peu de sel et poivre jusqu'à la formation d'un pesto homogène.

• Dressage : dresser au centre de l'assiette le tartare de lieu jaune, verser un cordon de pesto autour et parsemer le tartare de lieu jaune d'une fine julienne de radis (bâtonnets de radis). Déguster bien frais.

Le conseil de Nathalie

Le lait ribot permet à la fois d'apporter un peu d'acidité, du moelleux et aussi d'adoucir légèrement le goût du lieu jaune. Si vous ne l'appréciez pas, remplacez-le par de l'huile d'olive.

L'accord boisson d'Arnaud

Il faut un vin blanc délicat sur la fraîcheur comme ceux proches du littoral. On peut trouver dans les vins du pays Nantais le fruité et la vivacité souhaités. On peut aussi partir dans le Bordelais sur un Entre-deux-Mers ou dans le Languedoc sur un Picpoul de Pinet.