Carpaccio d'espadon aux anchois frits



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

2 l

- 4 tranches d'espadon de 60 g
- 1 citron
- 80 g de pomodori marinati Bresc
- 1 c.à.s. de purée de basilic Bresc
- 8 filets d'anchois frais
- ¼ de laitue
- 50 g de farine de tempura
- 20 g d'eau
- 0,8 dl d'huile d'olive
- 4 g de moutarde
- 3 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 0,2 dl de vinaigre de vin blanc
- 4 oeufs
- 20 g pignons de pin grillés
- poivre et sel

Méthode de préparation

Préchauffer la friteuse à 180°C. Placer les tranches d'espadon entre deux feuilles de papier de boucher. Les aplatir en carpaccio, à l'aide d'une hache. Râper et presser le citron et incorporer l'huile d'olive. Faire mariner l'espadon aplati. Badigeonner une assiette de marinade au citron et dresser le carpaccio.
Mélanger 0,5 dl d'huile avec le vinaigre, la moutarde et l'ail dans une vinaigrette pour la salade, puis saler et poivrer. Incorporer la farine de tempura et l'eau dans une pâte. Tremper les filets d'anchois dans la pâte à tempura et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Pocher les œufs entre-temps.
Incorporer le reste de l'huile d'olive avec la purée de basilic dans le pomodori marinati pour la vinaigrette. Saupoudrer le carpaccio de poivre et de gros sel. Détailler la salade et faire mariner avec un peu de vinaigrette à l'ail. Préparer le carpaccio avec la laitue, les pignons de pin, un œuf, les anchois et arroser de vinaigrette tomate basilic.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000