

Taramasalata aux oeufs de carpe, silure cru, livèche et concombre

Le fameux taramasalata que j'ai servi à quasiment chaque table d'hôte depuis l'ouverture - j'y tiens particulièrement à cause de son histoire : le taramasalata classique est en général préparé avec des oeufs de cabillaud fumés, mais le cabillaud est un des poissons les plus pêchés au monde et en plus, il n'y en a pas dans notre lac. Par contre on ne manque pas de carpe, et quand elle vient avec des œufs, ceux-ci ne trouvent pas souvent preneur donc finissent en général aux oiseaux. J'achète à Julien tous ses oeufs de carpe pour raconter cette histoire et faire la lumière sur ce qui se trouve à notre porte. Prévoyez 4-5 jours pour cette recette car il y a plusieurs étapes à faire en amont avant de pouvoir servir le poisson.

pour 4 personnes
comme entrée ou parmi
des plats à partager

silure cru :
300g filet de silure du
lac
100g sel
100g sucre

tarama aux oeufs de
carpe :
200g oeufs de poisson
100ml huile à goût
neutre
1-2 gousses d'ail
2cc vinaigre de vin
(page...)
3g sel
une pincée de sucre
20-30ml d'eau froide

huile de livèche :
100g feuilles de livèche
150g huile à goût neutre

poudre de kale :
kale

1 concombre
quelques feuilles orpin
quelques feuilles de
fenouil en bronze
fleur de sel

Pour servir des poissons crus, il est plus prudent de les congeler avant de les manger afin de tuer tout parasite qui pourrait être présent dans la chair. Commencez donc par congeler le filet de silure durant 24h à -20°C, puis laissez-le décongeler au frigo encore 24h. Une fois décongelé, mélangez le sel et le sucre puis recouvrez le fond d'un tupperware ou contenant en verre avec ce mélange. Placez le filet par-dessus, puis recouvrez-le de l'autre moitié du mélange. Laissez le filet saler une nuit et le lendemain, rincez-le à l'eau fraîche. Placez le filet sur une grille au frigo jusqu'à ce que la chair soit sèche (minimum 4h mais vous pouvez également le laisser ainsi encore une nuit). A ce stade, vous pouvez le servir tel quel. Pour la Betsch, je congèle à nouveau le filet ce qui me permet de le trancher très finement à la trancheuse lorsqu'il est encore dur.

Pour le taramasalata aux œufs de carpe, sortez les œufs de leur membrane avant de les placer dans un bol résistant à la chaleur et les recouvrir avec l'huile. Placez le bol sur une casserole d'eau frémissante et chauffez à feu très doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oeufs aient atteint une température de 72°C. Une fois cuits, ôtez le bol du feu et laissez le tout refroidir. Transférez les œufs avec leur huile à un mixeur, ajoutez les gousses d'ail pelées, le vinaigre, le sel et le sucre. Mixez afin d'obtenir une texture lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Le tarama se garde 3 jours au frigo, et je déconseille de le congeler car la texture devient granuleuse et désagréable en bouche !

Pour l'huile de livèche, portez une casserole d'eau à ébullition. Séparez les feuilles de la tige et mettez celle-ci de côté. Blanchissez les feuilles dans l'eau bouillante 30 secondes puis transférez-les à un bol d'eau glacée pour les refroidir rapidement. Pressez bien les feuilles entre vos mains pour retirer un maximum d'eau - vous n'en voulez pas d'en votre huile. Une fois les feuilles bien séchées, placez-les dans un blender avec l'huile et mixez jusqu'à ce que vous ayez un mélange totalement lisse. Filtrez à travers une étamine à maille fine ou une toile à fromage. Réservez l'huile au frigo et congelez la pulpe - comme pour la pulpe de fanes de poireaux (page...), vous pourrez l'utiliser dans d'autres préparations comme par exemple mayonnaise / salsa verte / pistou ou gremolata de livèche.



Pour la poudre de kale : je propose du kale ici car c'est ce que j'avais sous la main à la Betsch, mais vous pouvez vraiment utiliser n'importe quelle feuille verte que vous avez à disposition, comme par exemple des orties, du persil, des fanes de poireaux et j'en passe. Il suffit de déshydrater les feuilles au séchoir, au soleil ou au four à 70°C jusqu'à ce qu'elles soient complètement cassantes, puis les mixer au moulin à épices pour en faire une poudre.

Pour servir, coupez le concombre en tranches très fines. Étalez un peu de tarama sur une assiette, puis alternez tranches de silure et concombre par dessus. Assaisonnez de fleur de sel et versez un peu d'huile de livèche. Placez quelques feuilles d'orpin et de fenouil en bronze par-dessus et saupoudrez le tout de poudre verte.

