



CARPACCIO DE MULET DE PLEINE MER À L'OURSIN

Version Bistrot de la Marine à Cagnes sur Mer (2010)

POISSON / ENTREE

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 mulot de 1,8 kg
4 oursins
20 copeaux de parmesan
5 lames de poutargue
1 tomate
50 g de tapenade
1 citron
1 botte de ciboulette
Huile d'olive
Fleur de sel de Guérande
Poivre
Baies roses

L'ASTUCE DU CHEF

Le mulot peut-être remplacé par du Denti ou de la Dorade.

LES PIÈGES À ÉVITER

Ne pas assaisonner le carpaccio à l'avance.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un Côtes de Provence "La Clapière" 2009.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Plébiscité pour sa fraîcheur, ses goûts percutants, sa simplicité, cette recette a été revisitée pour RECH à Paris en 2011.
(" RECH " où Jacques Maximin est consultant pour le groupe Alain Ducasse)

PRÉPARATION

1 - Préparer le mulot

Lever les filets de mulot et tailler des tranches très fines.
Disposer en rosace dans une assiette.

2 - Réaliser les garnitures

Monder tomate et citron, en faire une brunoise.
Enlever les pics des oursins et les ouvrir.
Puis disposer les brunaises et la poutargue dedans.

3 - Dresser

Placer sur le carpaccio les copeaux de parmesan, le sel, le poivre, la ciboulette.
Concasser les baies roses et ajouter l'huile d'olive.