



## **TARTELETTE CROUSTILLANTE, DAURADE ROYALE EN TARTARE, SYPHON PETITS POIS ET RABOUTINE (huile d'olive récolte tardive)**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

4 Feuilles de brick  
20 cl Huile d'olive  
200 gr de petits pois  
200 gr de filets de daurade royale  
1 citron  
2 échalotes  
1 botte d'aneth



### **Instructions :**

Préparer les tartellettes en détaillant des cercles dans les feuilles de brick. Prendre chaque feuille et la plier en 4 pour y découper des cercles réguliers. Les badigeonner délicatement à l'aide d'un pinceau d'huile d'olive, puis les mettre à cuire entre deux moules pour une dizaine de minutes. Les réserver.

Faire cuire les petits pois dans un bouillon léger de légumes. Garder une petite poignée de petits pois pour le montage des tartellettes.

Mettre les petits pois dans un mixeur avec l'huile d'olive, sel, poivre. Mixer jusqu'à obtenir une mousse onctueuse et mettre en siphon aussitôt.

Tailler la dorade en petits cubes réguliers pour faire la tartare, les assaisonner avec les échalotes ciselées finement, le jus de citron et zeste et l'aneth.

### **Dressage :**

Disposer dans le fond de chaque tartellette, une cuillère à soupe de tartare de daurade, puis les recouvrir de siphon de petits pois. Décorer ensuite avec quelques petits pois et pousses de petits pois.



### **Astuce du Chef**

Superposer les cercles de brick en passant un léger coup de pinceau d'huile d'olive entre chacune d'entre elles pour plus de croustillant. Mettre un second moule par-dessus vous permettra de garder sa jolie forme de tartellette.



**Chef Nicolas PETIT**  
Chef Consultant / Paca