

Gravelax de Lotte et macération de fraises à l'estragon

Ingrédients pour 8 personnes :

500g de lotte
1 orange
4 citrons verts, 1 citron jaune
40g de sucre de canne
100g de gros sel

10cl de jus de fraise
10g de sel de Guérande
1 bouquet d'estragon
1 barquette de fraises



Préparation

- Mélanger le gros sel, le sucre de canne, les zestes d'une orange, d'un citron vert et d'un citron jaune.
- Couvrir la lotte de ce mélange et placer au frais pendant 6 heures.
- Dans une casserole, mélanger le sel de Guérande, le jus de fraise, quelques feuilles d'estragon, le jus de 3 citrons verts et faire bouillir le tout 3 minutes. Réserver au frais.
- Après 6 heures, dessaler la lotte à l'aide d'un peu d'eau pour éliminer le mélange.
- Emincer la lotte en fines tranches et la placer sur le fond d'une assiette creuse comme un carpaccio.
- Couper quelques fraises en 4 et les faire macérer dans le jus de fraise réalisé ci-dessus.
- Placer quelques fraises et de petites feuilles d'estragon sur la lotte.

Le tour est joué pour une entrée rafraîchissante et très goûteuse ...

Bonne dégustation !