

Maquereau mariné / radis / crème aigre / pousses de livèche frites / « Vivalto Lungo »

Le Vivalto Lungo est un café riche et complexe à base de deux arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est. Les touches grillées et boisées s'accordent parfaitement avec le côté salin et torréfié du poisson mariné et du pain au levain poêlé. Les arômes floraux du café s'harmonisent bien avec le goût riche et frais de la crème aigre.



Ingrédients

- 2 maquereaux
- 12 radis
- 8 pousses de livèche
- 200 g crème aigre
- 1 citron
- 1 citron vert
- 8 fleurs de radis
- 50 g huile d'olive
- 10 g vinaigre de vin blanc (vinaigre Chardonnay)
- ¼ pain au levain
- 1 tête d'ail

Préparation

- Filetez les poissons, retirez les arêtes, faites griller le côté peau au bec Bunsen, assaisonnez de sel et de poivre et terminez par le jus de citron et l'huile d'olive.
- Nettoyez et rincez les radis sous l'eau courante pour retirer toute trace de sable. Coupez-les sous la forme désirée et assaisonnez avec la vinaigrette au vin blanc, le poivre et le gros sel de mer.
- Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre de Chardonnay, salez et poivrez.
- Mélangez la crème aigre et assaisonnez avec du sel, du poivre, le jus et les zestes de citron vert.
- Coupez de belles tranches de pain au levain dans la forme souhaitée et faites-les revenir à la poêle dans de l'huile de maïs avec une pointe d'ail jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée.
- Rincez les pousses de livèche sous l'eau courante pour éliminer le sable, épandez-les et passez-les à la friture à 150 °C pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Posez le maquereau mariné au centre de l'assiette et déposez la crème aigre, le pain au levain et les radis à côté. Terminez par les fleurs de radis et les pousses de livèche frites.