

OPÉRA D'OMBLE

PAR CÉLINE MACCHI

POUR 6 PERSONNES :

- 3 Ombles
- 300 gr de pain de mie
- 200 gr Échalotes ciselées
- 1 botte de coriandre
- 2 kg de tomates
- Huile d'olive
- 8 citrons
- Gélatine en feuille
- Sucre
- Persil plat
- Concentré de tomate
- thym

Éplucher et tailler en fine brunoise 4 citrons, cuire une heure 30 avec le même poids de sucre.

Presser les autres citrons, prélever 200 ml auxquels on ajoute 200 ml d'eau, 50 g de sucre et deux branches de thym frais.

Porter à ébullition et laisser infuser 5 minutes.

Filtrer et coller avec 3 feuilles de gélatine. Réserver. Monder et épépiner les tomates, les tailler en dés, cuire la chair avec deux cuillères à soupe de concentré et du thym frais.

Faire revenir 150 g d'échalotes ciselés et les dés de tomates pour obtenir une concassée bien desséchée, Assaisonner et ajouter le citron confit.

Tailler les filets d'ombles en dés, l'échalote, la coriandre ciselée, la fleur de sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive.

Montage :

Tailler 12 rectangles de pain de mie

Disposer un rectangle au fond de l'emporte-pièce, la tomate concassée, l'omble et un rectangle de pain de mie.

Passé 10 mn en cellule de refroidissement. Verser la gelée.

Laisser prendre, démouler et finir l'assiette avec le sirop de citron confit.