

Entrées froides aux produits de la mer

Tarte fine aux clémentines et rouget barbet, compotée de tomates au citron vert



1h43

TEMPS TOTAL

1h40

PRÉPARATION

3 min

CUISSON

0

REPOS

436

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte fine

1 **Pâte(s) brisée(s)**
240 g **Clémentine(s)**
2 **Filet(s) de rouget**
250 g **Tomate(s)**
2 **Citron(s) vert(s)**
24 g **Bâton de citronnelle**
15 ml **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la tarte fine

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 La pâte doit faire 2mm d'épaisseur, l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si ce n'est pas le cas.
- 3 Détailler des disques dans la pâte à l'aide de cercles et les déposer sur des moules à tarte recouverts de papier sulfurisé.
- 4 Déposer les moules sur une plaque de four et enfourner pendant 20 à 25mn.
- 5 Sortir du four et débarrasser sur une grille.

Étape 2

Préparation du rouget

- 1 Enlever les arêtes des filets à l'aide d'une pince à désarêter.
- 2 Une pince à épiler peut très bien remplacer la pince à désarêter.

Zester les clémentines et les citrons à l'aide d'un

- 3 zesteur.
- 4 Puis les peler à vif pour en prélever les segments.
- 5 Prélever le jus d'un des citrons et le jus des clémentines à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver séparément.
- 6 Monder les tomates dans une casserole d'eau bouillante puis les peler à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Tailler les tomates en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Mettre les filets dans un plat avec l'huile d'olive, les zestes et le jus des clémentines. Laisser mariner 30mn.

Étape 3

Cuisson du rouget et de la compotée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Ciseler la citronnelle à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer une sauteuse, saisir les dés de tomate puis incorporer la citronnelle et les zestes de citron.
- 4 Faire compoter sur feu doux puis faire refroidir la compotée au réfrigérateur. Incorporer ensuite le jus de citron.
- 5 Déposer les filets sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 3 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Mettre un fond de tarte au centre d'une assiette et dresser harmonieusement les clémentines en cercle.
- 2 Déposer une couche de compotée de tomate au centre des clémentines.
- 3 Découper les filets en deux et déposer un morceau sur les tartes.
- 4 Disposer joliment des fanes de carotte, arroser le filet d'un trait d'huile d'olive et servir.