

Merlu de ligne demi-sel, marinade minute au gingembre confit, betterave rouge crue et cuite

Par Hugo LEDERER

Le restaurant

Le Café du Théâtre
3 place Pierre Renaudel
33 800 Bordeaux



L'espèce

Le merlu – Merliccius merluccius - Pic de production : toute l'année



Ce poisson vit entre 100 et 600 m de profondeur toujours près du fond sauf la nuit où il chasse pour se nourrir. Il se pêche toute l'année à la ligne mais aussi au filet ou au chalut.

Ingrédients - 2 personnes

250 g de merlu	2 g de sucre	1 filet d'huile d'olive au piment de Murcia
10 copeaux de betterave rouge crue	5 g de gingembre confit	Moulin à poivre
100 g betterave rouge cuite	12 g piquillos	Vinaigre de Xérès
8 g de sel	4 g de peau de citron confit	
	3 g de coriandre	

Préparation

Mettre à mariner le merlu avec le sel et le sucre pendant 20 minutes au frigo. Rincer à l'eau froide, enlever la peau et couper en gros dés. Ciseler le gingembre finement. Tailler le piquillos en brunoise ainsi que le citron confit. Ciseler la coriandre. Mélanger le tout, avec les dés de merlu. Assaisonner avec deux tours de moulin à poivre, sel et une pincée de piment de Murcia. Mettre au frigo pendant 30 minutes. Mixer la betterave cuite en y ajoutant de l'huile d'olive et du vinaigre de Xérès, sel et poivre. Couper des tranches très fines de betterave crue et les tailler en rond.



Conseil de l'ONG SEAWEB

La ligne est une technique de pêche particulièrement respectueuse de l'environnement marin et sélective en termes d'espèces et de tailles ciblées



Cette recette a été présentée dans le cadre de l'opération « La Cotinière débarque à Bordeaux » les 21 et 22 mai 2016

