

Tostada Mexicaine de gravlax de truite au Mezcal, lime et aneth |

Recette pour 12 tapas

Description

Le Mexique nous emporte avec cette bouchée tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi proposer ce plat comme une entrée, a vous, de servir une quantité suffisante dans une assiette traditionnelle.

Ingrédients

Gravlax de truite

- 100 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Sucre
- 500 Gr Sel
- 0.25 Botte(s) Aneth
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 25 Ml Mezcal
- 500 Gr Filet de truite saumonée

Pickles

- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 15 Gr Sucre
- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 45 Ml Eau

Montage

- 4 Unité(s) Tortilla
- 2 Unité(s) Avocat
- 250 Gr Crème sûre
- 8 Brin(s) Ciboulette

Finitions

- 2 Cuil. à soupe Oeufs tobiko
- 1 Branche(s) Aneth

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **1440 mins**

Gravlax de truite

Arrosez le filet de poisson de Mezcal, mélangez les sucres, le sel et l'aneth hachée ensemble, recouvrez uniformément le filet de truite.

Laissez le tout au frigo durant 24h minimum, n'allez pas plus loin que 36h pour une telle portion.

Ensuite nettoyez le poisson de son sel et sucre, passez le filet sous l'eau froide, Laissez le filet de truite au frigo tel quel pour qu'il finisse de sécher.

Cette opération doit être réalisée 24 à 48 heures avant.

Le jour J, il ne vous restera plus qu'à le coupez finement à l'aide d'un couteau à sushi ou filet de sole. (lame fine et souple)

Pickles

Taillez les piment en rondelles.

Mélangez tous les autres ingrédients dans un casserole, faites bouillir, puis versez sur les rondelles de piment, maintenez-les immergées.

Vous pouvez les laisser de telle manière durant plusieurs jours, ou vous consommez au bout de une heure.

Montage

Soit, vous avez des minis Tortillas, soit des grands que vous coupez en triangle. il ne vous reste plus qu'à les plonger dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Coupez les avocats en tranches, mélangez la crème sure avec le jus de lime et la ciboulette ciselée, assaisonnez de sel et poivre.

Sur les Tostadas, étalez généreusement la crème sûre citronnée, déposez dessus de fines tranches de truite gravlax, puis les lamelles d'avocats, finalisez avec un d'oeuf Tobiko et une branche d'aneth.

Bon appétit!