

Tartare d'omble chevalier des sources du Heimbach variation autour du café

par Floriane Sitz, cheffe au Restaurant Cokoon à Strasbourg

Recette pour 4 personnes

1. Marinade

- 4 filets d'omble chevalier
- 25g grains de café Sati bio Sierra Madre du Guatemala biconcassés
- sel et baie de Timur
- pincée de sucre

Broyer les grains de cafés.

Faire mariner les poissons pendant 30 minutes.

2. Crumble au café

- 100g de farine
- 80g de beurre
- 10g de café Sati moulu du Guatemala
- Sel et baie de Timur

Mélanger le tout et déposer sur une plaque de cuisson le crumble.

Enfourner à 200°C pendant 10 minutes.

3. Crème de café et céleri

- 200g de crème
- 20g de grains de café Sati bio Sierra Madre du Guatemala grossièrement concassés
- Sel

Mélanger le tout et mettre à ébullition.

- 2 céleri
- huile et beurre

Eplucher et couper à la mandoline des tranches de céleri.

Poêler les tranches dans la crème de café quelques minutes, stopper la cuisson lorsque la crème est absorbé par le céleri



LES CAFÉS
sati

Suite Recette tartare d'omble chevalier des sources du Heimbach variation autour du café (2)

par Floriane Sitz, cheffe au Restaurant Cokoon à Strasbourg

8. Vinaigrette au café

- Un espresso Sati
- 10g de jus d'Hana yuzu
- 200g d'huile de Colza grillé
- 2 cuillères à café de miel
- Sel et baie de Timur

Mélanger le tout

Rincer votre poisson mariné et tailler le en tartare.

9. Dressage

Dans un cercle alterner tranches de céleri et tartare puis finissez par une tranche de céleri et ajouter du crumble au café au dessus.

Déposer les pousses et verser la vinaigrette au café.

Bonne dégustation !



Torréfacteur à Strasbourg depuis 1926.
Entreprise familiale experte dans le café.
De la sélection des grains à votre tasse,
dégustez le café comme vous l'aimez.



LES CAFÉS
sati