



# Sashimi de dorade royale, crème d'avocat acidulé et chou de saison

Recette du Chef Hugo Charcolin,  
Restaurant La Tête de l'Art, Guérande



## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 dorades royales
- 1 chou de saison (rouge, rave, pointue...)
- 4 avocats
- 1 botte de coriandre de 15 g
- 4 citrons verts
- 5 g de sauce soja
- 10 g de piment d'Espelette
- 85 g d'huile d'olive
- 10 g d'huile fumée
- 10 g de vinaigre de kaki (ou de vinaigre de cidre)
- 10 g de jus d'huitre
- Sel fin de Guérande
- Fleur de sel de Guérande

## Équipement

Mixeur ou robot de cuisine



## Préparation

- 1** Levez les poissons en filet (n'hésitez pas à demander à votre poissonnier de vous les lever lui-même si besoin).
- 2** Préparez votre saumure liquide au sel de Guérande : mettez 140 grammes de sel fin dans 2 litres d'eau, mélangez et laissez tremper vos filets de poisson 25 minutes.
- 3** Pendant ce temps, récupérez la chair de vos avocats et mettez-les dans le mixeur ou dans votre robot de cuisine. Ajoutez le piment d'Espelette, le jus de 2 citrons verts, 5 g d'huile fumée, 5 g de jus d'huitre et une pincée de fleur de sel de Guérande.
- 4** Émincez votre chou et passez-le quelques secondes dans une poêle chaude pour le faire suer et l'attendrir. Réservez-le au frais.
- 5** Récupérez vos filets de dorade et séchez les bien avec un torchon. Désarêtez-les et faites des tranches fines. Réservez au frais.
- 6** Pour la vinaigrette : mettez dans votre mixeur ou dans votre robot de cuisine 15 g de coriandre, le jus de 2 citrons verts, 85 g d'huile d'olive, 5 g d'huile fumée, 10 g de vinaigre de kaki, 5 g de jus d'huitre, 5 g de sauce soja et 1 pincée de fleur de sel. Mixez à vitesse maximale pendant 2 minutes.

## Dressage

- Dans une assiette un peu creuse, versez la crème d'avocat dans le fond, et recouvrez-la par les lamelles de poisson jusqu'à ce qu'elle soit totalement cachée.
- Déposez joliment le chou que vous aurez préalablement assaisonné avec la vinaigrette.
- Terminez en décorant avec des feuilles de coriandre.

**Bonne dégustation !**

Crédits photos : Hugo Charcolin - Émeline Boileau