



Tartare de thon rouge et cabillaud, féroce d'avocat au colombo

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer" à Chille.

INGRÉDIENTS, 250 g de thon rouge 2 pièces d'avocat bien mûr 250 g de cabillaud 1 pamplemousse, 2 oranges, 1 citron pressé, 1 citron vert, 1 citron jaune, 1 échalote, ciboulette, aneth, 5 feuilles de basilic, 2 cuillères à soupe d'eau, 1 dl d'huile d'olive, 3 g de colombo, Sel et poivre.

1 Pour le féroce d'avocat, chauffez le citron pressé et l'eau, épluchez et coupez les avocats en morceaux. Ajoutez les avocats au mélange, puis mixez afin d'obtenir une pâte lisse, salez, poivrez et incorporez le colombo, vérifiez l'assaisonnement et réserver au froid. **2** Pour la minute d'agrumes. Pelez à vif les agrumes, détachez les quartiers à l'aide d'un couteau pour prélever les suprêmes, conservez-les dans leur jus, ajouter huile d'olive et basilic, hachez, salez et poivrez. **3** Pour le Tartare. Coupez le thon et le cabillaud en petits cubes dans un saladier, ajoutez échalote, ciboulette et aneth finement hachées, citronnez et vérifiez l'assaisonnement. **4** Moulez le tartare dans un cercle, servir avec la minute d'agrumes à part, et le féroce d'avocat en petite quantité, décorez selon ses goûts.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage, Chardonnay à servir à 11 °C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crème poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !