



Esturgeon fumé, taboulé vert

Vinaigrette à la verveine

INGREDIENTS

Taboulé vert

- 200gr de blé concassé
- jus de 2 citrons
- 6 échalottes
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de verveine fraîche
- 1 botte de menthe
- Huille d'olive
- Sel, poivre

Vinaigrette

- 20cl de fumet clair de poisson
- 200gr de verveine fraîche
- 1 citron vert
- 10gr de maïzena
- 5cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

300 gr d'Esturgeon de Fumaison
Occitanie



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE



PRÉPARATION

Porter une casserole d'eau à ébullition et recouvrir de la semoule blé. Arroser d'un filet d'huile d'olive et mélanger.

Hacher finement les échalottes et les herbes.

Egoutter le taboulé, puis ajouter la préparation.

Assaisonner avec le jus de citron, sel, poivre.

Mélanger et réserver au frais.

Porter à ébullition le fumet et y verser la maïzena.

Laisser bouillir pour avoir une consistance huileuse.

A froid, mixer avec la verveine et le citron.

Monter la vinaigrette avec l'huile d'olive et vérifier l'assaisonnement.

Dresser votre taboulé bien frais avec de fines tranches d'esturgeon, et la vinaigrette à la verveine.

les tables du gers



Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 PRENERON
Tél : 05 62 06 42 75