

# Tartinade poisson et crustacé

écrit par Pariseyn | 15 mars 2024



Une base aromatique pour du poisson, des crustacés et autres produits de la mer, et même pour du fromage. David Zuddas a décliné quelques bases pour tartiner nos sandwichs, mais on peut adapter celle-ci en fonction du produit qu'elle accompagnera.

Ingrédients, pour 4 à 5 sandwichs :

150 g de fromage frais de vache (type St Moret)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 pincées de curry Korma

Le zeste et le jus d'un citron jaune

1 cuillère à soupe de cerfeuil haché ( soit 5 g)

1 cuillère à soupe de persil plat haché ( soit 5 g)

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselé finement ( soit 3 g)

2 cuillères à soupe d'eau à ajouter si nécessaire selon la consistance recherchée

Laver et sécher les fines herbes.

Laver et sécher le citron jaune.

Peser 150 g de St Moret dans un bol.

Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Prélever le zest et le jus du citron (environ 50 g) et l'ajouter au St Moret.

Hacher le persil et le cerfeuil séparément et prélever 5 g de chaque. J'ai utiliser un petit mixeur électrique pour me faciliter la tâche.

Émincer finement la ciboulette et en prélever 1 cuillère à soupe (environ 3 g).

Mélanger ensemble tous les ingrédients dans un bol jusqu'à obtenir une pâte souple facile à tartiner. On peut réaliser l'opération au mixeur, au batteur ou au fouet. Moi, je l'ai fait à l'aide d'une fourchette et ça fonctionne très bien.

Si la consistance est trop liquide, ajouter un peu de St Moret (j'en ai ajouté 30 g et je n'ai pas mis l'eau). Au contraire, si la consistance est trop solide, ajouter les cuillérées d'eau mentionnées dans la liste des ingrédients.

Transférer dans le bol de service, couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Énergie  $\approx$  320 kCal/100 g (pour info, beurre doux = 720 kCal/100 g, mayonnaise : 650 à 700 kCal/100 g)