

Entrée de ceviche de dorade royale au citron vert et à l'agastache et ciboulette à l'huile d'olive sur un lit de cheveux d'ange croquant à la poudre d'agastache, salade de cardons aux haricots cornilles et azukis et sa vinaigrette à l'huile d'olive et jus de grenade, tisane froide d'agastache et grenade



*Une recette élaborée par*  
Anick DÉCARIE-LEHMANN  
*du blog* Les Papilles Estomaquées

*Pour cette cinquième édition 2014, du Concours 'Champagne de vigneron Blanc de Noirs' organisé par 'Les Champagnes de Vignerons', j'ai été charmée par la mise en bouche fraîche, légèrement acide, finement aromatique, rapidement envoûtante avec une belle longueur du Champagne Lionel CARREAU. Un Brut Tradition Blanc de Noirs au cépage 100 % Pinot Noir, dont les raisins ont été récoltés en 2010 sur des vignes retrouvées sur plusieurs parcelles à Celles sur Ource en région de Côte des Bar dans le sud du vignoble champenois.*

*Pour accompagner cette cuvée, j'ai concocté cette entrée harmonieuse tant par l'association des textures que des ingrédients qui la compose. J'ai misé sur mon herbe fétiche, l'agastache, une magnifique aromatique, au goût à la fois de réglisse, d'anis et de menthe. En dégustant ce champagne, j'ai été amoureuxment conquise par l'association avec cette herbe aux multiples arômes.*

---

## Les Ingrédients...

---

*Cette recette a été élaborée pour 4 portions de dégustation :*

***Salade de cardons, haricots cornilles et azukis, vinaigrette à l'huile d'olive et jus de grenade...***

- 50 g de haricots cornilles secs
- 50 g de haricots azukis secs
- 4 belles branches de cardons
- 1 grenade
- 1 citron
- Huile d'olive du Moulin de Coudoux (*en quantité suffisante*)
- Bicarbonate de soude
- Fleur de Sel
- Poivre

***Ceviche de dorade royale au citron vert aromatisée à l'agastache et ciboulette à l'huile d'olive...***

- Les filets d'une belle dorade royale
- 1 bol de feuilles d'agastache fraîche
- 1 botte de ciboulette
- ½ citron vert
- Huile d'olive du Moulin de Coudoux (*en quantité suffisante*)
- Fleur de sel

***Croquant de cheveux d'ange à l'huile d'olive et poudre d'agastache...***

- Cheveux d'ange (*kadaif*)
- Une vingtaine de feuilles d'agastache séchées
- Huile d'olive du Moulin de Coudoux
- Fleur de sel

***Tisane froide d'agastache et de grenade...***

- 1 branche d'agastache (*tige, feuilles et fleur*)
- Jus de grenade
- Eau

***Dressage et décoration...***

- Jus et graines de grenade
- Feuilles et fleurs d'agastache séchées
- 1 tige de ciboulette

---

## Les Étapes...

---

### ***Salade de cardons, haricots cornilles et azukis, vinaigrette à l'huile d'olive et jus de grenade...***

La veille, faites tremper séparément les haricots cornilles et les azukis. Le lendemain, faites-les cuire avec une pincée de bicarbonate de soude le temps qu'ils deviennent tendres (*environ 40 minutes*). Rincez, égouttez, réservez au frais.

Préparez un saladier d'eau salée citronnée. Enlevez les feuilles et les piquants des tiges de cardons. Brossez les côtes pour enlever le duvet. Enlevez les plus grosses fibres, celles près du pied. Coupez les cardons sur la largeur en tronçons de ¼ cm. Déposez rapidement les morceaux dans l'eau salée additionnée de jus de citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent. Portez à ébullition l'eau citronnée. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les cardons deviennent tendres. Égouttez et laissez refroidir. Coupez-les en petits cubes. Réservez au frais.

Égrainez la grenade. Réservez quelques graines entières, pour le dressage, puis pilez le reste des graines afin d'en extraire le jus. Filtrez. Réservez également pour la salade et le dressage.

Mélangez ensemble les haricots et les cardons. Assaisonnez d'huile d'olive. Salez à la fleur de sel et poivrez légèrement. Réservez. À la dernière minute, ajoutez du jus de grenade à cette salade.

### ***Ceviche de dorade royale au citron vert aromatisée à l'agastache et ciboulette à l'huile d'olive...***

Mixez ensemble la ciboulette et l'huile d'olive. Procédez de même avec les feuilles d'agastache. Salez les deux préparations à la fleur de sel. Couvrez puis réservez-les au frais.

Retaillez chaque filet de dorade afin d'obtenir 4 jolis petits filets. Déposez-les dans une assiette creuse avec le jus d'un demi citron vert, 1 à 2 c. à café de ciboulette à l'huile d'olive et 2 à 4 c. à café d'agastache à l'huile d'olive. Rectifiez. Couvrez d'un film alimentaire au ras de la préparation. Réservez au frais.

### ***Croquant de cheveux d'ange à l'huile d'olive et poudre d'agastache...***

Préparez 4 petits pavés de pâte à kadaïf. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Enfourez à 160°C le temps qu'elle devienne craquante et dorée.

Sortez-les du four. Une fois refroidis, saupoudrez-les de feuilles d'agastache séchées et de fleur de sel. Réservez à température ambiante.

### ***Tisane froide d'agastache et de grenade...***

Faites infuser, pendant 5 minutes, une belle branche d'agastache. Filtrez puis réservez au frais.

Récupérer le jus des graines de grenade à l'aide d'un mortier et d'un pilon. Réservez au frais.

### ***Dressage et décoration...***

Déposez les croquants de cheveux d'ange dans chacune des 4 assiettes de même qu'une petite portion de salade aux cardons, cornilles et azukis à l'huile d'olive et jus de grenade. Déposez quelques graines de grenade. A besoin, arrosez d'un filet de jus de grenade.

Déposez le filet de dorade sur le croquant de cheveux d'ange. Ajustez, si nécessaire, les arômes en badigeonnant légèrement les filets de ciboulette et d'agastache à l'huile d'olive.

Saupoudrez légèrement le fond des assiettes de feuilles séchées d'agastache finement émietées.

Décorez d'un trait de jus de grenade et d'une fleur d'agastache.

Dégustez cette entrée avec le **Champagne Lionel CARREAU, un Brut Tradition Blanc de Noirs.**