



RISTORANTE CLUB

*Tartare de dourada aromatizado com purê de cebola e óleo com pinhões tostados, servido sobre creme de ostras e couve-flor com ovas de salmão, tirinhas de daikon e maionese com manjericão*

### *Ingredientes para 5 pessoas*

450 g de polpa de dourada  
½ cebola vermelha  
5 g de cebolinha  
20 g de pinhões  
30 ml de azeite extra virgem  
5 ostras  
250 g de couve-flor  
150 ml de creme de leite  
10 g de cola de peixe  
200 g de daikon  
3 ovos  
20 ml de álcool 95°  
1 limão  
40 g de manjericão  
30 g de ovas de salmão  
Sal e pimenta

### *Modo de preparo*

#### *Para o tartare*

Bata a cebola num batedor e utilize apenas o suco. Bata os pinhões com o óleo. Pique a dourada com a faca e tempere com a cebolinha picada, o sal, a pimenta, o suco de cebola e uma parte do óleo.

#### *Para o creme*

Cozinhe a couve-flor em água salgada. Abra as ostras e coloque-as numa frigideira com o seu líquido e deixe-as ferver. Deixe o creme de leite reduzir pela metade, junte a couve-flor, as ostras e bata. Corrija com sal, pimenta, suco de limão e com a cola de peixe já amaciada em água fria; em seguida, coloque nas fôrmas e deixe repousar.

#### *Para a maionese*

Coloque os ovos num recipiente com o álcool até engrossarem, lave bem com água fria e seque com um pano de prato. Cozinhe rapidamente o manjericão em água, bata-o com o ovo, corrija com sal, pimenta, limão e óleo.

#### *Para o daikon*

Faça uma juliana e coloque na água gelada até as tirinhas ficarem enroladas.