



# PRESSÉ DE POMMES GRANNY SMITH, LOUP DE MER & GREMOLATA



## INGRÉDIENTS

- 3 pommes Granny Smith,
- 2 filets de loup,
- 2 citrons verts,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 125 gr de ricotta,
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc,
- 20 gr de pignons de pin,
- piment d'Espelette.

### POUR LA GREMOLATA

- 1 botte de basilic,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 15 gr de pignon de pin,
- 1 citron jaune

## PRÉPARATION

Tailler le loup en fines escalopes comme pour un carpaccio. Déposer sur une assiette, saler, poivrer. Pour le faire mariner, presser le jus du citron vert avec des zestes et arroser d'huile d'olive.

Pour la farce, mélanger la ricotta avec les pignons de pin et le fromage blanc. Ajouter une pincée de piment d'Espelette. Saler, poivrer.

Tailler les pommes en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Saupoudrer de piment d'Espelette, saler puis laisser mariner.

## PRÉPARATION DE LA GREMOLATA

Hacher la botte de basilic grossièrement. Dans un récipient, verser l'huile d'olive, le basilic haché, ajouter les pignons de pin concassés, les zestes et le jus d'un citron jaune, puis saler.

## PRÉSENTATION

Déposer le mélange à la ricotta au fond de l'assiette afin que la préparation ne bouge pas. Ajouter les tranches de pommes, la ricotta à nouveau puis le poisson. Continuer avec la ricotta et terminer par les tranches de pommes Granny Smith.

Arroser les pressés de gremolata et décorer d'une fleur de basilic.

**Un plat très frais et simple à réaliser !**



Retrouvez nos recettes sur :  
[www.blue-whale.com](http://www.blue-whale.com)



FRUITICULTEURS DEPUIS 1950