



*Boutargue*

*Memmi*



## EDITO

"Mon père, Elie Memmi m'a transmis un précieux héritage : la préparation de la boutargue. En s'installant dans la région parisienne au début des années 70, il a choisi de faire découvrir ce trésor de la mer très apprécié dans les pays méditerranéens mais peu connu en France.

Tout jeune, j'ai appris aux côtés de mon père à transformer ces œufs de mulet salés pressés, séchés en « boutargue » ou « poutargue ». Il m'a enseigné toutes les ficelles du métier pour fabriquer ce produit d'exception qui, exige et mérite, ô combien, un traitement attentif, de la pêche jusqu'à la commercialisation.

Depuis la création de l'entreprise familiale, les principes inculqués par mon père sont restés inchangés. Nous sélectionnons rigoureusement les poches d'œufs et suivons de près leur traitement entièrement naturel. Chez les Memmi, tout est fait à la main. Aucune machine ne remplacera la main de l'homme. Aucun additif, aucun conservateur ne sont ajoutés au produit afin de conserver sa pureté et sa simplicité. C'est ce savoir-faire que m'a enseigné mon père et que je transmets aujourd'hui à mes enfants.

En plus d'être un merveilleux produit, la boutargue fait appel à notre mémoire et à notre culture. C'est aussi et surtout une histoire, une communion entre les peuples et les religions qui abolit les frontières. Il faut prendre le temps de découvrir son goût unique, ses saveurs aussi subtiles que puissantes qui explosent en bouche et réservent plein de surprises."

Gérard Memmi

# SOMMAIRE

La Boutargue Memmi, une tradition familiale.....	5
L'art de la boutargue chez MEMMI.....	7
Boutargue ou Poutargue ?.....	8



## LA COLLECTION MEMMI

Boutargue Classique.....	11
Boutargue Yellow.....	11
La Boutargue sans cire sous Vide.....	12

## LES PLUS DE LA GAMME

La Boutargue de Thon.....	13
La Boutargue Râpée.....	13
La Première Pêche.....	14

La boutargue MEMMI côté pratique.....	22
Les qualités nutritionnelles .....	23
Les meilleurs produits avec la Boutargue.....	24

## Les Idées de Recettes

Gaspacho de Melon et Boutargue.....	26
Pois Chiche en Salade au Caviar Blanc.....	28
Tartine de Boutargue printanière.....	30



## LA CARTE PRESTIGE

	La Classique Prestige.....	16
	La Classique Prestige sans cire sous vide .....	17
	La Yellow Prestige.....	18
	Le Cœur de Boutargue.....	19
	La Boutargue Râpée.....	20





# LA BOUTARGUE MEMMI

## Une tradition familiale...

La maison Memmi a été créée par Elie Memmi dans les années 70 au cœur du quartier Mouffertard à Paris. Ce champion de water-polo à Tunis et grand amateur de boutargue décide alors de faire découvrir aux Français cette spécialité méditerranéenne ancestrale.

En pionnier passionné, il investit toutes ses économies dans une petite structure pour importer et transformer les œufs de mullet en boutargue. La tradition familiale s'est poursuivie avec son fils Gérard qui a pris les rênes de l'entreprise en 1994. La maison Memmi s'est installée dans la proche banlieue sud de Paris, à Ivry-sur-Seine. Puis elle s'est agrandie, se mettant aux normes européennes et devenant ainsi la première entreprise du secteur à respecter les dernières normes en vigueur HACCP et à exporter le produit.

Tout aussi passionnés que leur père, les trois enfants de Gérard sont aujourd'hui, toujours partants pour prêter main-forte à l'atelier ou sur les salons : l'aventure familiale continue.

Efficacité, réactivité à chaque étape sont les mots d'ordre chez Memmi. L'équipe, compétente et exigeante, est fidèle à la transmission du geste et du savoir, tout ce qui fait l'esprit « maison » et le style Memmi.

Photos :

- ◆ Elie Memmi (debout à gauche) avec ses coéquipiers de water-polo du club La Méduse à Tunis en 1938.
- ▲ Elie, le petit dernier de la famille Memmi.
- ▼ Elie Memmi dans son bureau, rue de l'Arbalète dans les années 70





# L' Art de la Boutargue chez MEMMI

La boutargue ou poutargue Memmi est un produit artisanal 100% naturel. C'est une poche d'œufs de mullet salée, pressée, séchée.

## La pêche aux mullets

Les œufs de mullets sauvages (*Mugil Cephalus*) proviennent principalement de Mauritanie, du Brésil ou du golfe du Mexique. Des petits bateaux de pêche lancent leurs filets au large des côtes, au moment où les mullets vont frayer en mer. Il s'agit d'une pêche saisonnière écologiquement responsable en parfaite adéquation avec les ressources naturelles.

La poche d'œufs est prélevée sur le poisson avec délicatesse pour ne pas détériorer la fine membrane qui protège son précieux contenu.

Les poches appelées « rogues » sont triées, calibrées, nettoyées et immédiatement surgelées.

## Le savoir faire MEMMI

Les rogues arrivent ainsi à l'état brut chez Memmi. Dès lors, le savoir-faire « maison » intervient tant pour le salage au sel de mer non traité que pour le désalage à l'eau froide, auxquels succèdent le délicat pressage et le séchage.

Les secrets bien gardés ajoutent, bien sûr, un sacré plus à chaque étape de la fabrication, sans oublier le talent propre à l'artisan.

Après un nouveau tri et un calibrage très précis, la boutargue est conditionnée sous vide ou enveloppée dans la cire selon les méthodes ancestrales.

Chaque étape demande de l'expérience, de la patience, de l'attention, de la rigueur et un savoir-faire unique pour ce produit d'exception qui exige de se rendre plusieurs fois par an sur les lieux de pêche pour sélectionner et calibrer des poches d'œufs.

## LES REFERENCES, LES RECOMPENSES

Ce n'est pas un hasard si la boutargue Memmi fait l'unanimité pour ses qualités gustatives, appréciées par les amateurs exigeants. Elle inspire les plus grands chefs cuisiniers (Paul Minchelli, Alain Ducasse, William Leduit...) qui la subliment dans des recettes très raffinées.

Elle a ses fidèles aux quatre coins du monde, dans les Emirats, aux Etats Unis, en Fédération de Russie, en Israël, en Italie, au Japon et bien sûr en France.

Encensée par la presse professionnelle et dans les médias grand public, l'entreprise a reçu de nombreux prix prestigieux.



Sélectionnée au répertoire des Innovations au Sial 1996.



Coq d'or depuis 2001  
décerné par le Guide des Gourmands.

Prix de la dynamique artisanale en 2001.



Prix Stars et Métiers du Val de Marne en 2009.



Best Of du Salon Gourmet Food and Wine en 2013.



La Charte Qualité performance de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en 2015.



# Boutargue ou Poutargue ?

Un nom d'origine arabe ou provençal ?

Certains disent boutargue, d'autres « poutargue » pour désigner ce mets précieux, si goûteux, aux touches iodées si spécifiques et qui a incontestablement l'accent du Sud. Au fil des différentes éditions du Larousse gastronomique, la dénomination change mais la définition reste la même. Il s'agit toujours d'une poche d'œufs de mulot salés, pressés, séchés.

Pour les lexicographes le mot poutargue ou boutargue est emprunté au provençal « boutargo » venant de l'espagnol « botagra », dérivé de l'arabe « bitàrikha ». On dit, « bottarga » en Sicile et en Sardaigne.

Si l'on respecte l'origine du mot, on doit donc dire « boutargue » puisqu'il n'y a pas de lettre « p » en arabe.

Une histoire à tiroirs

Plusieurs pays se disputent l'origine de ce produit. Les historiens s'accordent pour faire du bassin méditerranéen, toutes rives confondues, le lieu de naissance et de consommation de ce mets raffiné. Appréciée depuis des siècles en Espagne, en Italie, en Israël, en Egypte, au Liban, la boutargue était même utilisée jadis en Grèce pour la fabrication de l'authentique tarama.

On peut penser qu'en France elle fut importée en Provence vers 600 avant notre ère par des marins grecs venus de Phocée lorsqu'ils fondèrent Marseille. A quelques kilomètres de là, dans le joli port de Martigues, c'est une spécialité incontournable de plus en plus rare. Très réglementée, la pêche au mulot au large de l'étang de Berre est devenue confidentielle.

Plusieurs ouvrages font référence à la consommation de boutargue en Provence au fil des siècles. Rabelais en fait une friandise dévorée par Pantagruel dans le Quart Livre et la cite parmi les salaisons préférées de Grandgousier dans Gargantua. Une publication sur les pêcheurs côtiers parue à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle raconte comment les habitants de Martigues accompagnaient dès 8 h du matin leur café au lait de belles tartines de boutargue.









# LA COLLECTION MEMMI

Chaque boutargue est unique et se différencie d'une autre par son allure, son poids, sa couleur et même sa saveur. Pourtant la composition reste identique, il s'agit toujours d'œufs de mulet salés, pressés, séchés présentés sous vide ou recouverts de cire. On peut s'émerveiller devant ce véritable défilé de modèles sur mesure qui constituent la gamme Memmi.

À la première dégustation son goût subtilement iodé peut surprendre et reste incomparable à aucun autre produit de la mer. On s'habitue vite à cette saveur authentique et on peut même devenir vite accro.



# LE TRIO



L'ouvrage de référence sur la bouillabaisse, premier livre entièrement dédié à cette star mystérieuse et gourmande de la mer !

Avec la complicité rédactionnelle de Laurent Quessette et de Josseline Rigot, Gérard Memmi déroule au fil des pages l'histoire, les traditions, la fabrication et les bienfaits de ce trésor vieux de 4000 ans.

Pour compléter ces précieux témoignages, le livre s'accompagne de 35 recettes originales dont celles, imaginées par des chefs de renom tels que Thierry Marx, Philippe Labbé, Eric Briffard et Paul Minchelli... pour la savourer de l'entrée au dessert, en passant par les plats.

EDITIONS FLAMMARION - 240 pages - PV Publique 39,90

# LA CLASSIQUE

le fleuron de la collection, enrobé de cire de paraffine et de cire d'abeille, est commercialisée selon son calibre au kilo.



# LA YELLOW

Recouverte de pure cire d'abeille à la « façon grecque » elle acquiert une agréable saveur de miel qui la rend plus ronde en bouche.





## LA SANS CIRE SOUS VIDE

Celle-ci est une évidente qui ne cache rien, ni sa forme, ni sa couleur. On peut presque distinguer à travers son emballage transparent et à l'œil nu les millions d'œufs microscopiques. Elle reste la préférée des Japonais et des Italiens. Ses différents calibres: 50 g à 250 g mais rarement plus. Elle exige une dégustation dans la semaine qui suit son ouverture.



# LES PLUS



## LA BOUTARGUE DE THON

D'un poids variable est préparée à partir d'œufs de thon. Très connue et très consommée en Italie notamment au Sud de la Sardaigne et en Sicile, elle se distingue par son goût plus salé et se déguste arrosée d'huile d'olive et de citron.



## LA BOUTARGUE RAPEE

Présentée en sachet sous vide de 100 g se marie bien à la crème fraîche. Elle peut s'utiliser pour toutes les préparations de fond de sauce ou en accompagnement des poissons, du riz ou des pâtes. Elle est également idéale pour les pizzas, les œufs brouillés ou encore sur des toasts beurrés.





## PREMIERE PÊCHE

Spécialement créée pour les restaurateurs, il s'agit de deux lobes provenant de boutargues différentes qui, lors du process de fabrication se sont séparées en deux ; pas forcément de même couleur ni de même forme.

Ce produit est particulièrement bien séché, afin d'effectuer un râpé manuel pour une saveur plus intense, avec toujours la possibilité de découper quelques tranches pour finaliser le dressage de vos plats.





## LA CARTE PRESTIGE

Elle compte 5 sortes de bouteignes présentées en étuis élégants dans l'idée du "concept" cadeau. Spécialement adaptée à la vente en libre-service, elle a l'avantage d'être commercialisée en unité de vente, c'est à dire en poids fixe.





# LA CLASSIC PRESTIGE



Ce conditionnement prestigieux adapté à la vente en libre-service répond aux demandes d'une clientèle exigeante et son poids (100gr) est fixe. C'est le cadeau idéal et raffiné qui comblera l'amateur éclairé



## BOUTARGUE CLASSIQUE

Très ancien produit consommé autour du bassin Méditerranéen, la BOUTARGUE ou POUTARGUE vous surprendra par son goût marin subtil et prononcé.

Compagnon idéal pour l'apéritif, elle se déguste en trois manières, accompagnée de pain, blinis, toasts, ou tout simplement nature.

Composée uniquement d'œufs de mulet issus de pêche sauvage et salée à la main au sel de mer de Camargue non traité.

Retirez la cire de protection avant dégustation.



Poids net :  
100g

A conserver à 24°C maximum  
ou au frais 4°C

A consommer de préférence avant le

Dégustation idéale à température ambiante



# LA CLASSIC PRESTIGE SANS CIRE SOUS VIDE



Même présentation que sa « sœur » prestige 100g, celle-ci est conditionnée sans cire sous vide.

La boutargue s'achète aussi avec les yeux... !





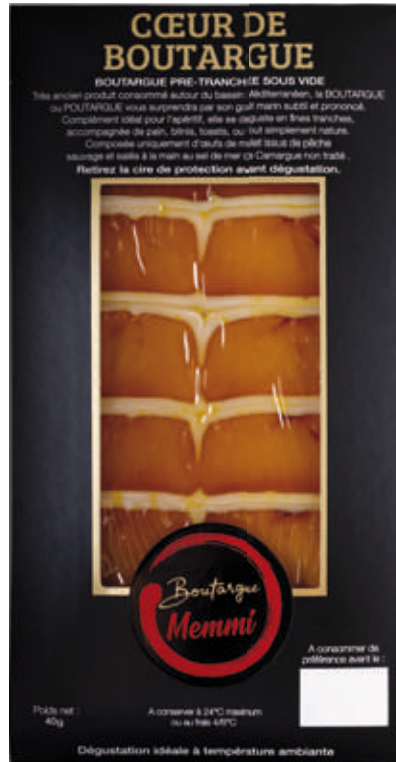
# LA YELLOW PRESTIGE

Fin du fin, avec un poids fixe de 100 grammes, elle est recouverte de pure cire d'abeille, selon la recette traditionnelle grecque. Sa délicate saveur de miel plaît aux fins connaisseurs.



# COEUR DE BOUTARGUE

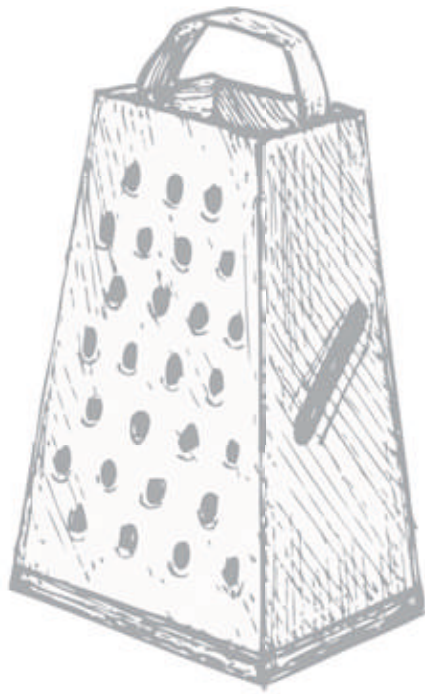
Des tranches régulières de boutargue ont été prédécoupées dans le meilleur du produit. Cette présentation sous vide de 40 g met en valeur la couleur et laisse apparaître mes millions d'œufs microscopiques. Ce "prêt à déguster" permet aux néophytes de découvrir cette spécialité.

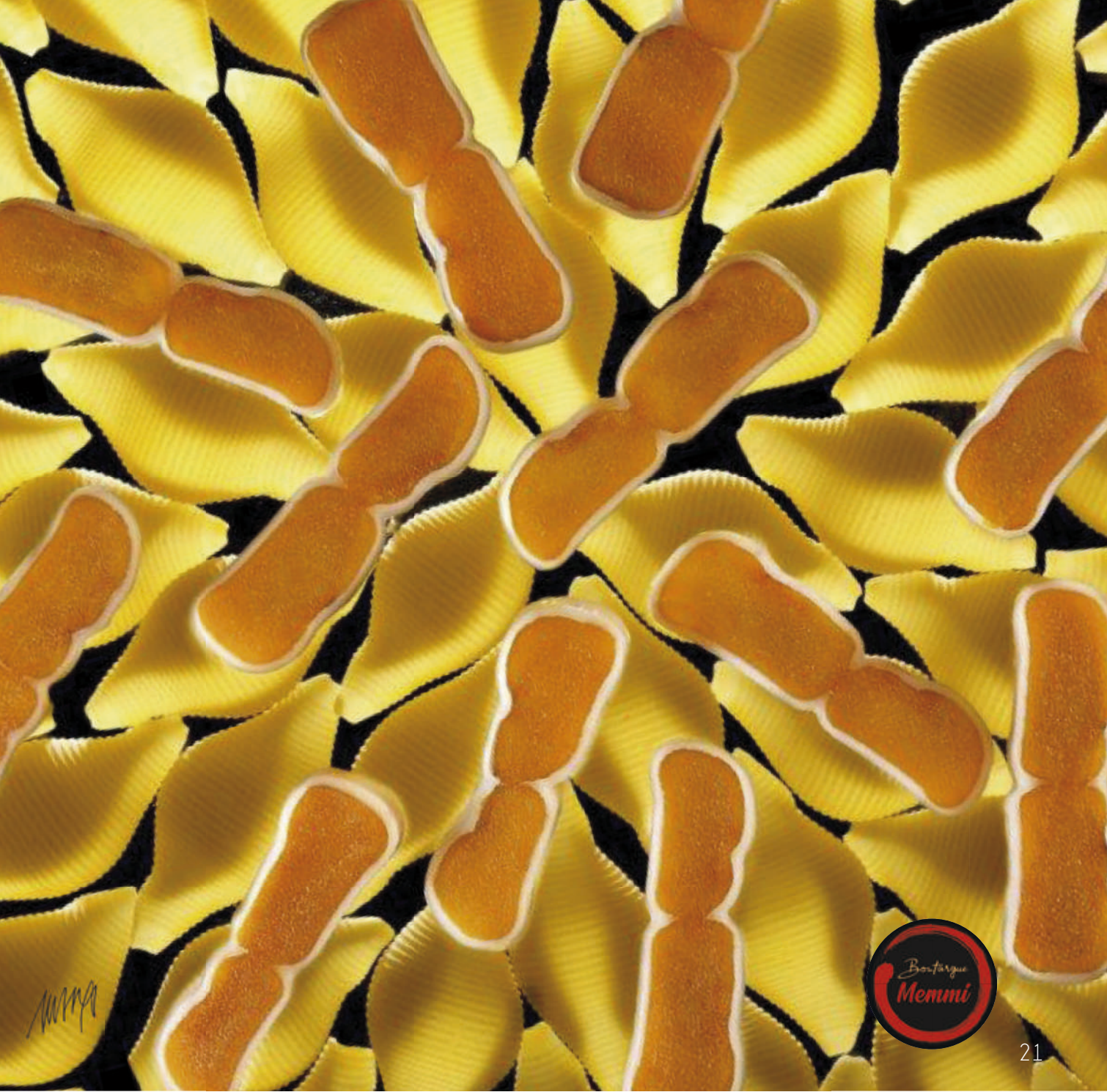




# LA BOUTARGUE RÂPEE

Prête à l'emploi avec son poids fixe de 50 g, elle se saupoudre sur les linguine, les spaghettis ou d'autres pâtes. C'est un plus à posséder en réserve dans son réfrigérateur pour parfumer ou relever de multiples préparations culinaires ou donner du style à une salade, un plat de poisson, du riz ou même certains légumes.





AMMA





## La boutargue côté pratique

Chaque boutargue est unique par sa forme, sa couleur, sa saveur puisque chaque poisson est différent. Ce produit 100% naturel, sans conservateur ni colorant ne peut en aucun cas être standardisé.

Il existe néanmoins des critères de rigueur que l'on retrouve dans chaque boutargue Memmi. Les secrets de fabrication et le choix de la matière première font l'essentiel d'un excellent produit. Sa forme oblongue aplatie est la plus régulière possible. Sa couleur qui varie de l'orangé clair au plus foncé n'a aucune influence sur son goût et sa qualité de même que les quelques nervures apparentes.

### Comment la consommer ?

Comme un grand vin, la boutargue se sert et se déguste chambrée. Si elle séjourne au réfrigérateur, il est indispensable de la sortir au moins une heure à l'avance pour la mettre à température ambiante afin de profiter de sa texture moelleuse et de sa saveur iodée si subtile.

Qu'elle soit sous vide ou enrobée de cire elle se coupe au couteau à lame lisse bien aiguisée pour ne pas exploser ni écraser les œufs si délicats et pour obtenir de fines tranches. Il ne reste plus qu'à ôter la cire et sa membrane naturelle avant de la savourer.

### Comment la conserver ?

La boutargue a une durée de vie de six mois. Elle peut se conserver au frais ou alors à température ambiante. Sous vide, il est préférable de la conserver au frais et elle est à déguster dans la semaine après ouverture. Une fois découpée, il est important de protéger l'entame à l'aide d'un film alimentaire ou un papier aluminium.



## Quand et comment la servir ?

La boudin noir est idéale à l'apéritif. Elle se sert nature coupée en fines tranches. Elle peut aussi s'accompagner de blinis, de crackers, de pain toasté, de baguette fraîche. Souvent considérée comme un mets de luxe, elle se déguste à l'occasion des fêtes familiales et des fêtes religieuses.

Grâce à son goût unique iodé, qu'elle soit râpée ou émincée en fins copeaux, elle relève une brouillade d'œufs, des pâtes, du riz, des pommes de terre, des légumineuses, des légumes verts cu des salades.

Ses meilleurs accompagnateurs sont les vins blancs ou des rosés légers, les champagnes, les créchants, le vouvray, le pastis, l'alcool de figue, la vodka glacée et même certaines bières. Il faut exclure les vins rouges.

## LES QUALITES NUTRITIONNELLES DE LA BOUTARGUE

Valeur énergétique pour 100 g :

1692 kJ soit 406 kcal

Matières grasses 27,06 g

Dont acides gras saturés 6,45 g

Dont acides gras mono-insaturés 7,74 g

Dont acides gras poly-insaturés 12,12 g

Glucides 2,18 (dont sucres 0,8 g)

Fibres alimentaires 1,10 g, Protéines 39,08 g

Sodium 1,72 g (soit 4,38 g de sel)

Vitamine A 843 mg, Vitamine C 31,5 mg

Omega 3 11,15 g, Omega 0,91 g

Cholestérol 0,75 g



# LES MEILLEURS PRODUITS AVEC LA B(P)OUTARGUE

Traditionnellement, la boutargue se déguste seule à l'apéritif en tranches coupées plus ou moins finement. Son goût iodé si caractéristique se suffit à lui-même et reste incomparable avec aucun autre produit de la mer.

La boutargue ne se cuit pas mais s'associe détaillée en lamelles ou râpée, avec des produits aussi naturels qu'elle. Elle relève les saveurs discrètes avec ses accents salins et marins. Elle aime aussi se mesurer à des goûts très francs. Je vous propose quelques idées d'association surtout pas exhaustives, juste des suggestions à interpréter et à appliquer selon la liberté et le goût de chacun.

Tous les bons pains d'ici et d'ailleurs et les crackers sont les bons amis de la boutargue. Les œufs de poule brouillés, mollets, à la coque, au plat, en omelette... s'accordent parfaitement à la boutargue. L'ail vit un mariage de

raison avec la boutargue l'intense sapidité de l'un et de l'autre se complète bien. Encore plus exceptionnelle, la pointe d'ail noir japonais assure une union quasi parfaite. Le citron jaune ajoute en quelques gouttes son goût acidulé à la boutargue. Sans oublier d'autres





accords subtils avec d'autres agrumes comme le yuzu japonais ou le citron caviar. Qu'elle soit herbacée, intense, ardente, plus ou moins douce, classée fruité vert, fruité mûr, fruité noir, l'huile d'olive extra vierge se confond parfaitement aux saveurs marines de la boutargue. Parmi les épices, le poivre noir broyé au moulin est une évidence sur la boutargue, particulièrement le penja noir du Cameroun ou le poivre à queue sauvage de Madagascar. Tous les riz à risotto, toutes les pâtes conviennent à la boutargue avec une préférence pour les pâtes longues artisanales.

Au rayon végétaux, la boutargue se plait avec le piquant du radis noir, du daïkon ou avec la fraîcheur du navet japonais kabu. Elle aime aussi les légumes parfumés tels que fenouil, artichaut, asperge, céleri, choux ou l'endive et la courgette si douces et bien sûr la pomme de terre pour une parfaite union. On ne peut oublier les salades douces du genre laitues ou plus typées comme la roquette, la mizuna ou la puntarella italienne.

Les légumineuses ne sont pas en reste car la boutargue s'amuse bien avec

lentilles, pois chiches, haricots blancs... pour le plaisir des papilles exigeantes. Dans un autre registre, les produits lactés tels que crème fraîche, fromages frais, mozzarella, burrata... sont de bons complices à la boutargue.

Bien sûr, elle relève aussi d'autres produits de la mer comme les poissons à chair blanche, les crustacés et les coquillages.

Les grands chefs français, italiens, espagnols, japonais... rivalisent de créativité pour mettre en valeur la boutargue dans leurs recettes tout en étant très fiers de l'inscrire à leur carte. Certains, la traitent comme la truffe noire, autre star du bon goût, l'utilisant en condiment de luxe pour relever ou parfumer un plat.

TEXTE : JOSSELINE RIGOT  
PHOTOS RECETTES / RINA NURRA  
PHOTOS PRODUITS / CYRIL VIDAL  
PHOTOS ACCORDS : MATHILDE DE LECOTAIS

GASPACIO MELON /BOUTARGUE  
recette de Mme ALLESANDRA MONTAGNE

POIS CHICHE/BOUTARGUE  
recette de Mr PAUL MINCHELI

Tartine de Boutargue  
recette de Mr BENOIT NICOLAS  
(Meilleurs ouvrier de France)



# Gaspacho de melon et boutargue

**POUR**  
4 personnes

**PRÉPARATION**  
15 minutes

**INGRÉDIENTS :**

**Gaspacho**

1 melon charentais (1,5 kg environ)  
1 pincée de piment rouge  
½ gousse d'ail  
3 g de gomme xanthane  
20 cl de porto blanc  
1 filet d'huile d'olive  
Sel, poivre blanc

**Rémoulade**

1 mini-concombre  
50 g de tofu fumé  
20 g de boutargue  
1 filet d'huile d'olive  
Quelques gouttes de jus de citron

**Dressage**

Quelques feuilles de pousses  
(roquette, shiso vert et rouge)  
c. à c. de boutargue râpée

**Gaspacho**

Coupez le melon en petits cubes. Dans la cuve d'un mixeur, déposez tous les ingrédients et mixez 3 minutes. Réservez.

**Rémoulade**

Coupez en petits dés le mini concombre, le tofu fumé et la boutargue. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients.

**Dressage**

À l'aide d'un petit emporte-pièce, disposez la remoulade au centre d'une assiette creuse. Par-dessus, versez le gaspacho. Parsemez de quelques pousses et de boutargue râpée.





# Pois chiches en salade au caviar blanc

**POUR**  
4 personnes

**PRÉPARATION**  
15 minutes

**TREMPAGE**  
8 à 12 heures

**CUISON**  
1 h 30

## INGRÉDIENTS

### Pois chiches

400 g de pois chiches secs  
(ou 800 g de pois chiches en conserve)  
1 c. à s. de bicarbonate de soude  
1 ½ litre d'eau de source

### Salade

2 échalotes grises de Vendée  
1 gousse d'ail  
1 oignon de Bombay (variété Poonared)  
1 ½ c. à s. de fleurs d'ail  
(en épicerie asiatique)  
3 c. à s. d'huile d'olive de Kalamata AOP  
2 c. à s. de boutargue râpée  
Piment d'Espelette

### Dressage

160 g de boutargue  
Fleurs d'ail

### Pois chiches

La veille, laissez tremper 8 à 12 heures les pois chiches secs dans de l'eau tiède avec le bicarbonate de soude.

Le lendemain, rincez-les à l'eau froide.

Étalez-les dans un sautoir et versez de l'eau de source froide à niveau.

Faites cuire à feu doux 1 h 30 et écumez si nécessaire. Vérifiez la cuisson des pois chiches : ils doivent être bien moelleux. Égouttez-les. Salez et réservez dans un grand saladier.

### Salade

Pelez les échalotes, la gousse d'ail et l'oignon. Hachez-les ainsi que la fleur d'ail. Mélangez-les dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, 3 pincées de piment d'Espelette et la boutargue râpée. Mélangez délicatement aux pois chiches.

### Dressage

Retirez la membrane de la boutargue. Émincez-la en fins copeaux. Répartissez la salade de pois chiches dans les assiettes creuses. Parsemez de copeaux de boutargue et de fleurs d'ail. Servez frais.





# Tartine de boutargue printanière

**POUR**  
4 personnes

**PRÉPARATION**  
50 minutes

**CUISSON**  
20 minutes

## INGRÉDIENTS

### **Tarama de boutargue**

30 g de mie de pain  
5 cl de lait  
100 g de boutargue très tendre  
40 cl d'huile de colza  
40 g de boutargue râpée  
Le jus de ½ citron

### **Garnitures**

50 g de fèves fraîches écosées  
4 artichauts poivrade  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Le jus de ½ citron  
80 g d'aubergine  
12 g de radis ronds  
70 g de champignons de Paris *Bouton extra frais*  
40 g de fenouil  
1 carotte pourpre  
1 gousse d'ail  
1 brin de thym  
Huile  
Sel  
Poivre

### **Pickles**

½ oignon rouge  
1 carotte jaune  
20 cl de vinaigre de cidre  
1 c. à s. de graines de coriandre écrasées  
5 cl d'huile de pépin de raisin  
½ c. à c. de miel  
1 gousse d'ail écrasée

### **Finition**

1 pain de campagne  
½ gousse d'ail

### **Tarama de boutargue**

Montez au fouet le tarama avec la mie de pain imbibée dans le lait, les œufs moelleux de boutargue et l'huile de colza. Ajoutez la boutargue râpée et terminez avec le jus de citron. Réservez au frais.

### **Garnitures**

Plongez les fèves 2 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraichissez et retirez leur enveloppe. Tournez les artichauts poivrade, ôtez le foin et émincez-les, puis conservez-les dans l'huile d'olive avec le jus de citron. Tranchez finement en demi-rondelles l'aubergine en conservant la peau. Salez et déposez sur un papier absorbant afin d'absorber l'eau. Faites frire les demi-rondelles d'aubergine dans de l'huile jusqu'à forte coloration. Débarrassez et assaisonnez les « chips » d'aubergine. Coupez les radis en quatre. Taillez finement à l'aide d'une mandoline les champignons. Émincez le fenouil le plus finement possible à l'aide d'une mandoline et conservez dans de l'eau glacée pour les faire tortiller. Détaillez la carotte pourpre en biseaux. Faites cuire tous les légumes dans un mélange d'huile d'olive, d'ail, de thym, de sel, de poivre et d'eau à hauteur. En fin de cuisson, veillez à ce que les carottes soient bien brillantes.

### **Pickles**

Taillez finement l'oignon rouge à la mandoline et coupez la carotte en rondelles. Mettez à bouillir dans une casserole, le vinaigre de cidre, les graines de coriandre, l'huile, le miel et l'ail écrasé. Arrosez séparément les rondelles de carotte et d'oignon de ce mélange. Laissez refroidir.

### **Finition**

Tranchez assez finement le pain de campagne, toastez les 4 tranches puis frottez légèrement avec de l'ail. Déposez 3 cuillerées à café de tarama sur chaque tranche. Disposez harmonieusement tous les éléments de la garniture et les pousses. Coupez de fines tranches de boutargue et parsemez de zeste de citron.

Pousses : Basilic Cress, fines pousses de roquette, Basilic Purple, roquette, frisée fine

20 g de boutargue  
1 filet d'huile d'olive  
1 citron jaune de Menton non traité





MEMMI

30, Rue Pasteur

94200 IVRY-SUR-SEINE / France

Tél. + 33 1 46 72 41 09

Fax + 33 1 46 58 96 57

[courrier@boutargue-memmi.com](mailto:courrier@boutargue-memmi.com)

[www.boutargue-memmi.com](http://www.boutargue-memmi.com)

