

## Défi culinaire 2018 / Petit poisson rouge dans son aquarium

**Audrey Lebaigue** vous présente sa magnifique recette, réalisée pour notre grand [#DefiCulinaireTramier](#) dans la catégorie Œuf rigolo. Elle a mis en scène un petit poisson dans un aquarium... Un petit avant goût de vacances !

- 1 Pers.
- 1 Heure.
- 30 Min.

## Ingrédients

### Pour l'aquarium en fougasse :

- 400 g de farine
- 4 pincées de sel
- 150 g d'olives noires confites

### Pour la tortue et les petits poissons :

Pour l'intérieur de l'aquarium (poisson rouge, étoile de mer, algues et gravier) :

## Préparation de l'aquarium en fougasse

Délayez la levure dans de l'eau tiède et laissez reposer 30 min. Mélangez la farine, la levure, le sel, l'eau et l'**huile d'olive**. Pétrissez à la main ou au robot. Laissez reposer 2 h environ, à température ambiante.

Taillez les **olives noires en rondelles** en petits morceaux. Incorporez délicatement à la pâte, en la pétrissant à la main.

Façonnez 4 aquariums avec la fougasse, en tenant compte de la taille de l'assiette ou de l'ardoise que vous souhaitez utiliser. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec un pinceau, badigeonnez la fougasse d'**huile d'olive** et saupoudrez-la légèrement de fleur de sel. Enfournuez à 180°C pendant 20 à 25 min en fonction de l'épaisseur de la pâte.

## Préparation des petits poissons

Formez le corps des petits poissons en taillant les carottes en rondelles. Enlevez ensuite, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, un triangle pour faire la bouche. Taillez ensuite des bouts de carotte en forme de triangles pour réaliser la nageoire dorsale

des poissons.

Coupez les yeux dans l'**olive noire** et placez-les sur le poisson.

## Préparation de la tortue de mer

Disposez l'extrémité d'un concombre pour faire la carapace. Découpez de petits bouts d'**olives vertes** pour réaliser la tête et les 4 nageoires.

Taillez les yeux dans l'**olive noire** et placez-les sur la tortue.

## Préparation de l'intérieur de l'aquarium

Faites cuire les lentilles sèches dans de l'eau salée pendant **30 min**.

Pendant ce temps, découpez le poivron, tailler les **4 étoiles de mer**, **8 grandes nageoires** et **4 queues de poisson**. S'il reste des chutes de poivron après cela, taillez-les en petits dés. Mettez le tout sur une plaque et arrosez d'**huile d'olive**. Enfournes ensuite sous le gril du four, pendant **15 min**, en retournant régulièrement.

Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux. Mélangez les lentilles, le poivron, le fromage de chèvre et assaisonnez avec l'**huile**, le **vinaigre balsamique** et le piment d'Espelette.

Récupérez les nageoires, les étoiles de mer et les queues de poisson.

**Pour former le poisson rouge**, faites cuire un œuf au plat à l'aide d'un moule à œuf au plat circulaire, tout en faisant attention à ce que le jaune reste bien au centre. Prélevez un petit morceau circulaire de blanc d'œuf tout en bas du blanc pour faire l'œil.

### Dressage

Disposez la fougasse en forme d'aquarium sur l'ardoise.

Déposez la salade de lentilles en bas du bocal, en laissant les morceaux de fromage de chèvre et les dés de poivron cachés sous les lentilles pour une belle présentation. Disposez les pousses de roquette sur les lentilles pour faire des algues.

Placez l'œuf au plat sur l'ardoise, juste au-dessus de la salade. Dissimulez la partie entaillée précédemment pour l'œil à l'aide des lentilles et de la roquette.

Disposez les nageoires et les queues de poisson, ainsi que la bouche préalablement taillée dans une rondelle de carotte.

Disposez la petite rondelle de blanc d'œuf sur le jaune d'œuf pour faire l'œil du poisson, et par-dessus la pupille taillée dans un morceau d'**olive noire**.

Placez la tortue, l'étoile de mer et les petits poissons de part et d'autre du poisson rouge central.

Dégustez en cassant la fougasse qui servira de mouillette à tremper dans l'œuf au plat et d'accompagnement à la salade de lentilles. Bon appétit !

## **Les autres recettes du défi culinaire**

**Œuf poché et son pestou de légumes**

**L'œuf parfait de Dominique Frérard**

**Les « Eggs boat » d'Edda Onorato**

**Les « scotch eggs » de Nadia paprikas**

**Asperges en forme de trompe l'œil œuf au plat**

**Fleurs de mimosa et ses crackers à l'huile d'olive**