



por **François Adamski**  
Meilleur Ouvrier de France  
2007 Bocuse d'Or 2000

## TARTARO DE ROBALO COM OSTRAS, MAÇÃS GRANNY SMITH E GELADO DE CAVIAR STURIA

PARA 8 DOSES

---

**1 Robalo pescado à linha com  
cerca de 1 kg**

---

**8 Ostras n.º 2 do Parc de  
l'Impératrice**

---

**1 Maçã Granny Smith**

---

**1 Limão (sumo)**

---

**1/2 Limão confitado Folhas de ostra**

---

**Azeite da Provença**

---

**30 g de caviar Vintage Sturia 60 g  
de gelado de caviar**

---

**Sal fino e pimenta moída na hora**

Preparar o robalo, cortar em filetes, retirar as espinhas e cortar depois em pequenos cubos; reservar no frio. Abrir as ostras, drená-las e depois picá-las. Descascar a maçã e depois cortá-la em pequenos cubos; adicionar sumo de limão para que não oxide. Cortar o 1/2 limão confitado em pequenos cubos. Colocar os cubos de robalo numa saladeira, adicionar as ostras, a maçã, o limão confitado e misturar. Temperar com sal e pimenta, azeite e sumo de limão. Depois, adicionar o caviar. Repartir a mistura nos copos dando-lhe volume, formar as pequenas bolas de gelado de caviar, colocá-las sobre o tártaro e terminar a decoração com as folhas de ostra. Servir bem frio.