

## Summer Senses Hotel Resort et le Chef étoilé Tassos Mantis offrent l'une des meilleures tables des Cyclades : le Galazia Hytra

Fidèle à la philosophie du restaurant éponyme *Hytra* à Athènes, récompensé d'une étoile Michelin, le Galazia Hytra propose une carte contemporaine et créative inspirée des classiques de la gastronomie grecque. Au menu, d'excellents produits frais et locaux sublimés avec délicatesse par le Chef étoilé Tassos Mantis.

Du pain signé par le Chef, à la soupe "kakavia" des pêcheurs, en passant par les salades fraîches... chaque bouchée est une explosion d'arômes et de saveurs propres à l'été grec. Bar au fenouil sauvage, poutargue de Messolonghi, gâteau au citron et glace à l'huile d'olive, crème d'argousier : le menu est une ode au terroir de Paros. **Retrouvez la carte complète [ici](#).**

## Soupe de poisson Kakavia du Chef étoilé Tassos Mantis



### Confit de tomates cerises

Ingrédients :

- 1/2 kg de tomates cerises
- 3 feuilles de laurier
- 5g de sucre blanc
- 2 branches de thym
- sel

*Préchauffez le four à 90 degrés. Mélangez les tomates, les épices, le sucre et le sel sur un plat de cuisson, et faites cuire au four pendant 4 heures.*

### Oignons marinés

Ingrédients :

- 200g d'oignon blanc coupé en fines lamelles
- 400g d'eau
- 400g de vinaigre blanc
- 80g de sucre blanc
- 20g de sel
- 4g de graines de coriandre
- 2g de safran

*Mettez tous les ingrédients, sauf l'oignon, dans une grande casserole. Faites chauffer jusqu'à dissolution du sucre. Puis versez le mélange chaud dans un bocal ou un bol avec les oignons. Laissez reposer 2 jours.*

### Soupe de poisson :

Ingrédients (« base poisson ») :

- 1kg d'arêtes de poissons
- 20g d'huile d'olive
- 2 anis étoilés
- 2g de coriandre en poudre
- 1g de safran
- 10g de citronnelle
- 700g d'eau
- sel et poivre

Ingrédients (légumes) :

- 15g d'huile d'olive
- 90 g de carottes
- 90 g d'oignon rouge
- 10 g de céleri
- 60 g de fenouil
- 45 g de pommes de terre
- 5 g d'ail
- 10g de vinaigre de vin blanc

*- Faites chauffer une casserole à chauffer à feu vif, ajoutez l'huile d'olive et les arêtes de poisson jusqu'à coloration. Ajoutez ensuite tous les autres.*

*- Dans une autre casserole, faire sauter tous les légumes, en commençant par les pommes de terre et les carottes. Déglacez avec le vinaigre.*

*- Mélangez le contenu des deux marmites et laissez mijoter pendant 40 minutes.*

*- Égouttez l'ensemble dans une passoire, puis pendant une nuit dans un chinois avec les arêtes pour obtenir le plus de saveur possible.*

Pour servir :

- 100g de filet de poisson sans peau
- mayonnaise épicée
- oignon mariné
- tomates cerises confites

*-Faites chauffer la soupe dans une casserole, ajoutez les brins de basilic, le safran et le filet de poisson.*

*- Laissez mijoter pendant 5 minutes.*

*- Servir dans un bouillon de poisson avec des oignons marinés, des mayonnaise et tomates confites.*

**Fermez les yeux... Bienvenue au restaurant Galazia Hytra !  
Bonne dégustation**



**Pour plus d'informations sur l'hôtel rendez-vous sur :**  
[www.summersenses.gr](http://www.summersenses.gr)

---