

RECETTE : Chaudrée de poissons de nos côtes

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Jus de chaudrée

5 échalotes
50 cl de vin blanc sec
1 l de fumet de poisson corsé
10 cl de crème liquide
10 g de beurre
1 bouquet garni avec persil, thym, laurier et estragon
Sel et poivre

Poissons

100 g de saumon frais
100 g de rascasse
100 g de Saint-Pierre
100 g de turbot

Finition

Pluches d'aneth
Shizo cress pourpre
Shizo cress vert



Préparation du jus de chaudrée

Émincer les échalotes, puis les suer sans coloration au beurre. Ajouter le vin blanc et le bouquet garni. Réduire à frémissement de moitié. Retirer le bouquet garni. Mixer l'ensemble et passer au chinois. Récupérer la base de fumet obtenue dans une casserole, ajouter la crème et laisser tiédir. Monter au beurre à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement au sel fin et poivre moulu.

Préparation des poissons

Portionner chaque filet de poisson en quatre morceaux de même poids. Assaisonner légèrement au sel fin côté chair, puis les déposer dans un sautoir légèrement beurré. Mouiller à mi-hauteur avec la moitié du jus de chaudrée. Cuire à frémissement en arrosant fréquemment durant 8 minutes environ, puis retirer le sautoir du feu.

Dressage :

Dans une assiette légèrement creuse, déposer 1 morceau de chaque poisson, puis les arroser de jus de chaudière restant. Assaisonner les poissons avec de la fleur de sel. Décorer avec quelques pluches d'aneth et brins de shizo sur l'ensemble de l'assiette.