

Sandre caramélisé & Jeunes légumes à la Crème de Cassis de Dijon Briottet

Ingrédients

Crème de cassis de Dijon Briottet	40 cl
Filet de sandre	550g
Fumet de poisson	50 cl
Sel & poivre	
Pomme de terre	200 g
Tomates cerise	8
Radis rose	12
Courgette	1
Carotte	1
Haricots verts	100 g
Navets fanes	4
Pousses germées de roquette	
Cébettes	4
Beurre	250 g
Fumet de vin rouge	50 cl

Les étapes

Sandre caramélisé à la Crème de Cassis de Dijon Briottet :

Désarêter les filets de sandre. Former des « boudins » de 4cm de diamètre.

Bien les assaisonner et les serrer dans du film alimentaire.

Piquer le film à l'aide d'un couteau pointu.

Les pocher environ 7/8 minutes dans le fumet de poisson frémissant. Laisser reposer.

Faire réduire à glace 20 cl de crème de cassis.

Enrober de ce caramel chaque « boudin ».

Détailler chaque « boudin » en biseau.

Assortiment de jeunes légumes :

Détailler des bouchons de pomme de terre.

Les cuire dans de l'eau avec du beurre, sel & poivre.

Monder délicatement les tomates cerise.

Frire juste l'extrémité avec la peau pendant 1 minute.

Confire dans un peu d'eau et 100 g de beurre les radis rose, les cébettes, les billes de courgettes et les navets fanes.

Tailler des tagliatelles de carottes, les cuire à l'anglaise.

Cuire à l'anglaise les haricots verts équeutés.

Sauce à la Crème de cassis de Dijon Briottet :
Faire réduire 20 cl de Crème de cassis pour former un « miroir ».

Réduire également de moitié les 50 cl de fumet de vin rouge. Il doit napper la cuillère.

Le verser sur le miroir à la Crème de Cassis. Monter au beurre froid: ajouter 50 g de beurre froid par petits morceaux au mélange fumet cassis chaud et remuer au fouet.

Rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE :

Dresser la sauce au centre de l'assiette.

Poser deux « sushis » de sandre.

Répartir harmonieusement les différents légumes.

Poser également une ligne de pousses germées de roquette.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr