

GAGGENAU

Recette du Chef étoilé Arnaud Viel

ENTRÉE - LE SAINT-PIERRE EN VAPEUR D'ALGUES, BROCOLETTI ET COQUILLAGES

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour le Saint-Pierre :

- 400g de filet de Saint-Pierre
- Laitue de mer
- Huile d'olive
- Sel - poivre
- Thym
- Laurier
- Herbes potagères

Pour les brocoletti - brocolis :

- 4 pièces de brocolettis
- 1 brocoli
- 1 chou-fleur de couleur
- 120g de beurre
- Noix de muscade
- Fleur de sel

Pour la sauce coquillages :

- 8 praires
- 8 couteaux
- 3 échalotes
- 20cl de crème
- 200g de beurre
- 15cl de vin blanc

Préparation :

Lever les filets de Saint-Pierre puis les portionner à 100g environ par personne. Les assaisonner.

Masquer les filets avec les algues. Cuire à 58°C dans un bain d'huile infusée avec les aromates.

Eplucher et blanchir les brocolettis. Au moment de servir, les colorer au Teppan Yaki. Ajouter la noix de muscade brûlée et la fleur de sel. Eplucher le brocoli et le cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) puis refroidir dans la glace. Mixer. Ajouter le beurre en parcelle, assaisonner puis mettre en poche. Râper le chou-fleur à la microplane, assaisonner et réserver.

Laver les coquillages. Les ouvrir à la marinière. Décoquiller les coquillages et réserver avec un peu de jus de cuisson. Réduire le jus des coquillages et y ajouter de la crème. Réduire à consistance puis monter au beurre en fouettant.

Dressage :

Dans une assiette, faire des points de purée de brocolis. Disposer du chou-fleur râpé, des brocolettis, le filet de Saint-Pierre, les coquillages et la sauce émulsionnée.