

SAINT-PIERRE ET SON HERBIER SAUVAGE SUR BOUILLON DE BOEUF



Ingrédients pour 4 entrées

Ingrédient	Quantité
Saint-Pierre	1 beau (ou 2 petits)
Bière IPA	1
oignons nouveaux	3
bouillon de boeuf	15 cl (il doit être fait maison)
fenouil pourpre	4 brins
blettes sauvages	2 tiges
Oseille sauvage	4 tiges
jeunes radis	4 pousses
poivre Kampot noir	12 tours de moulin
sel, fleur de sel	
pain au millet	4 très fines tranches
huile de caméline	4 cl
radis chandelle de glace	2
Flours d'aspérule	16
flours d'ail des ours	16

Préparation

1. Saint-Pierre Lever les filets de Saint-Pierre en enlevant la peau. Réserver les parures pour un bouillon. Laisser mariner 1 heure dans un fond de bière de type IPA avec du fenouil pourpre et du poivre Kampot noir. 10 minutes avant le dressage, cuire 4 minutes dans un four à 100°C et laisser le poisson reposer 5 minutes.

2. Pain Croquant Trancher très finement (2mm) des tranches de pain type allemand. ici un pain de millet

au levain qui offre un peu d'acidité et d'aigreur. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre salé, poêler les tranches jusqu'à coloration et mettre en forme directement. Laisser refroidir.

3. Sauce oignon/IPA Hacher 3 oignons nouveaux de bonne taille, les verser dans le bol thermomix avec 20 grammes de beurre et 5cl de bière IPA (ici une Hop Verdomme), ajouter un peu de sel et cuire 20 minutes à 100°C vitesse 3, mixer à fond sur la fin jusqu'à obtention crémeuse. Ajouter un peu de poivre de Kampot noir et réserver.
-

4. Légumes et herbes sauvages Laver tous les légumes et herbes soigneusement et laisser sécher sur du papier absorbant avant toute action. Herbes diverses Préparer la pimprenelle, les fleurs d'aspérule odorante et d'ail des ours, le fenouil pourpre, les pousses de radis et l'oseille rouge. Planter les plus petites feuilles dans les tranches de pain, réserver les autres pour la finition. Radis Chandelle des glaces Mandoliner le radis, le huiler très légèrement à l'huile de caméline, en faire de fins rouleaux. Cardes de Blettes sauvages Prélever les cardes des blettes sauvages. Elles sont beaucoup moins larges que les blettes traditionnelles et un peu plus piquantes. Chauffer le bouillon de boeuf, et cuire les blettes 5 minutes.
-

5. Finitions et Dressage Dans des assiettes avec un très léger creux, dresser quelques cardes l'une à côté des autres, y mettre le poisson dessus, puis une noix de sauce et des herbes dessus. Poser l'herbier, puis verser délicatement du bouillon pour finir par dresser les herbes restantes en veillant à n'en oublier aucune.
-