



GRAVLAX DE FILET DE SANDRE DU LAC AUX ÉPICES ET TARTARE DE POMME VERTE

avec le chef Vincenzo Piccinni

INGRÉDIENTS

(pour 5 personnes)

- 3 filets de sandre (env. 600gr.)
- 5 baies de genièvre
- 5 clous de girofle
- Anis en graines
- 2 feuilles de laurier
- 3 gr. de poivre noir
- 1 kg de sel
- 1 kg de sucre
- 100 gr. algue dulce
- 1 pomme verte
- 20 gr. beurre
- 2 dl vin blanc
- 2 dl eau
- Quelques feuilles de Vene cress

PRÉPARATION

- 01.** Au préalable, sécher pendant 24 heures les algues dans un four à 80 degrés.
- 02.** Lever les filets de sandre, retirer la partie ventrale et garder les parures.
- 03.** A l'aide d'un mortier, réduire en poudre les baies de genièvre, les clous de girofles, l'anis, les feuilles de laurier et le poivre.
- 04.** Dans un grand saladier, verser le sel, le sucre et les épices fraîchement moulues. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- 05.** Dans un grand plat, verser la moitié du mélange. Placer les filets côté peau sur le mélange puis recouvrir avec le reste. Réserver au réfrigérateur pendant 30-40 minutes.
- 06.** Pendant ce temps, préparer le bouillon. Dans une casserole, chauffer le beurre et y faire revenir les parures du sandre sans trop les colorer. Après 2-3 minutes, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié, puis mouiller avec l'eau. Porter à ébullition puis laisser cuire gentiment pendant 20 minutes. Filtrer.
- 07.** Couper la pomme en brunoise et mettre dans un bol, y ajouter un filet d'huile d'olive.
- 08.** A l'aide d'un mortier, réduire en poudre les algues
- 09.** Une fois le sandre reposé, rincer les filets sous l'eau froide (pour retirer le surplus de sel) et les éponger. Découper finement les filets en carpaccio.





DRESSAGE

- 01.** A l'aide d'un emporte-pièce, disposer le poisson dans une assiette creuse, parsemer de la brunoise de pomme et saupoudrer avec la poudre d'algue.
- 02.** Porter à ébullition le bouillon et le verser sur le côté de l'assiette.
- 03.** Décorer avec quelques feuilles de Vene cress.

