



UN OMBLE CHEVALIER SUBLIMÉ PAR L'OR ROUGE

Ingrédients

- Safran des Prises de Saint-Aubin
- 1 omble chevalier
- Légumes pour le fond: poireau, céleri, carotte, échalote, oignon et persil
- Clou de girofle
- Vin blanc
- Tomates confites
- Basilic

Préparation

Lever les filets de l'omble chevalier et enlever les arrêtes. Faire tête-bêche avec les 2 filets et couper des morceaux d'environ 6 centimètres. Les mettre de côté dans un plat à température ambiante.

Pour le fond de volaille, faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse avec 1 clou de girofle et du poivre.

Faire suer les légumes sans coloration. Ajouter les arrêtes, un peu de vin blanc et laisser infuser en dehors du feu une dizaine de minutes.

Filtrer le fond qui doit être clair et limpide.

Beurrer les filets d'omble puis les beurrer. Les saler avec de la fleur de sel et saupoudrer de la même quantité de poireau émincé très fin et de poivre. Glisser au four 5 minutes à 70°C.

Pendant ce temps amener le fond à ébullition et y incorporer un peu de beurre puis l'émulsionner.

Saler et poivrer et ajouter quelques filaments de safran.

Ajouter quelques tomates confites effilées et un peu de basilic.

Dressage

Déposer au fond des assiettes la sauce au safran, puis les filets de poisson.

Rajouter un peu de beurre du plat dessus puis une petite touche de basilic.

Accord en vin

Sauvignon, Domaine du Signolet, La Neuveville

