

Poisson

SAINT-PIERRE A LA VERVAINE, Chou de printemps aux Girolles

Recette pour 6 personnes

Préparation : 55 mn, Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

1 Saint-Pierre de 2 kg, 1 feuille de verveine, Huile d'olive, 1 pincée de piment d'Espelette

Beurre blanc verveine

100g d'échalotes, 15 cl de vin blanc, 10 cl de vinaigre de cidre, 10cl de bouillon de légumes

1 bâton de citronnelle, 1 branche de verveine, 200 g de beurre, 1 c à s de crème liquide

8 feuilles de verveine, 1 citron, Sel et poivre

Croustillant aux herbes

100 g de poireau, 50 g d'oignon, 100 g de champignons de Paris, 20 g d'épinard, 6 feuilles d'oseille

1 c à s de persil haché, 4 feuilles de brick, Beurre, 50 g de beurre fondu

10 g d'amandes concassées, 30 g de raisins secs blonds

...Garniture

¼ de chou cœur de bœuf, 500 g de girolles, 1c à c d'estragon haché

Finition

Poudre de verveine séchée, 10 feuilles de verveine, 30 feuilles d'oseille

Lavez les filets de St-Pierre ou demandez à votre poissonnier de vous le faire, et mettez-les sous vide avec une feuille de verveine et de l'huile d'olive, salez. Faites cuire 15 mn à 43°C

Beurre blanc verveine

Dans une casserole à feu doux, mettez les échalotes ciselées, mouillez avec le vin blanc et le vinaigre, laissez réduire de moitié

Puis ajoutez le bouillon de légumes, faites réduire d'un tiers

Taillez le bâton de citronnelle et mettez-le à infuser dans le liquide 5 mn

Ajoutez la branche de verveine et retirez du feu

Passer au chinois et laisser refroidir

Montez au beurre à feu doux, ajoutez la crème, salez, poivrez, puis incorporez les feuilles de verveine et le jus du citron.

Croustillant aux herbes

Ciselez finement le poireau et l'oignon, faites-les tomber au beurre à feu vif

Ajoutez les champignons de Paris hachés, puis les herbes. Rectifiez l'assaisonnement

Hachez finement le tout au couteau

Roulez les feuilles de brick garnies de cet appareil en forme de cigarette, collez les rouleaux avec du beurre fondu. Dorez les cigarettes à la poêle à feu modéré.

Garniture

Mettez à cuire les feuilles de chou à la vapeur, émincez-les finement

Faites sauter les girolles à feu vif avec une noix de beurre, assaisonnez avec de l'estragon

Mélangez le chou avec les girolles, ajoutez une noix de beurre.

Dressage

Dressez le chou au centre de l'assiette, déposez le poisson au-dessus et nappez avec un peu de beurre blanc verveine

Placez-le croustillant aux herbes sur le poisson

Saupoudrez la verveine séchée et décorez avec les herbes