

# COCOTTE DE SAINT-PIERRE AUX SENTEURS DES SOUS-BOIS ET PANAIS

*Par le chef Jean-Claude BERTRAND*

du restaurant LE LAUMIÈRE

75019 Paris

## SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

## TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

720 g de filets de Saint-Pierre sans peau

500 g de champignons (Paris, cèpes, pleurotes)

1 botte de ciboulette

200 g de panais

60 g de beurre

50 g d'échalotes

50 cl de crème fraîche

20 cl de vin blanc

50 cl de fumet de poissons

20 g de maïzena

4 rond de pâte feuilletée de 14 cm de diamètre

1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Sel, poivre du moulin

4 bols en porcelaine



## PRÉPARATION

### Faire la fricassée de champignons :

Éplucher les champignons, les tailler en gros dés, les poêler avec une noisette de beurre, assaisonner, crémier légèrement, ajouter la ciboulette finement ciselée, débarrasser.

Éplucher les panais, les tailler en rondelles, les mettre à cuire, dans une petite casserole, pendant une vingtaine de minutes, avec un peu d'eau, une noisette de beurre, une pointe de sel et recouvrir d'un papier sulfurisé. Puis débarrasser.

### Confectionner une sauce vin blanc :

Faire suer les échalotes finement ciselées avec le restant de beurre, sans coloration, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié, ajouter le fumet de poissons et incorporer la crème fraîche.

Assaisonner, laisser réduire d'un tiers, lier avec la maïzena préalablement diluée avec un petit peu d'eau, passer au chinois et débarrasser.

### Montage des cocottes :

Dans un bol en porcelaine mettre deux cuillères à soupe de fricassée de champignons, 4 rondelles de panais, un beau filet de Saint-pierre, assaisonner, recouvrir de sauce à mi-hauteur du bol. Déposer le rond de pâte feuilletée sur le bol, presser la pâte tout autour en la laissant légèrement distendue. Mettre la dorure au pinceau, en passant le jaune d'œuf au préalablement battu à la fourchette, enfourner à 200°C (thermostat 6-7), pendant 20 minutes. Servir bien chaud en découpant les deux tiers de la pâte feuilletée et la relever légèrement pour favoriser sa dégustation.

## ACCORD MET / VIN

Vin Blanc de Bourgogne - Chablis Domaine Collet.



RESTAURANT LE LAUMIÈRE  
4 rue Petit - 75019 PARIS  
T. 01 42 02 46 71 - E-Mail : [contact@laumiere.com](mailto:contact@laumiere.com)  
Site internet : [www.laumiere.fr](http://www.laumiere.fr)

