

LE LAUMIÈRE (75 019)

Croustillant de Saint-Pierre rôti aux senteurs des sous-bois *Par le chef Jean-Claude BERTRAND*

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes pour la fricassée de champignons
12 minutes pour les poissons

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

640 g de filet de Saint-Pierre

4 feuilles de brick

80 g de pleurotes

80 g de lantins de chêne

80 g de champignons de Paris

80 g de girolles

25 cl de fumet de poissons

40 cl de crème fraîche

50 g de beurre

50 g d'échalotes

30 g de persil haché

Sel, poivre



PRÉPARATION

Faire suer les échalotes avec une noisette de beurre, incorporer les champignons, faire tomber leur eau, mettre la moitié de la crème, laisser réduire à feu doux, assaisonner, incorporer le persil haché et laisser refroidir.

Faire un beurre clarifié avec le reste de beurre, imbiber au pinceau les feuilles de brick, mettre une grosse cuillère de fricassée de champignons, mettre le filer de Saint-Pierre, assaisonner et plier en portefeuille.

Confectionner la sauce avec le fumet de poisson, le faire réduire avec la crème, assaisonner et garder au chaud. Mettre les croustillants dans un four chaud (thermostat 7) environ 210 °C pendant 12 minutes, servir bien chaud avec un cordon de sauce autour.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Chablic Domaine Collet