

Sandre poêlé sur peau, purée de charlotte aux cèpes



Préparation pour 4 personnes

1 filet de sandre avec peau de 600 à 700g

4 gousses d'ail en chemise

1 brindille de thym

8cl d'huile d'olive

60g de beurre clarifié

80g de cèpes secs

300g de pommes de terre

15cl de crème

60g de beurre

Préparation purée de pomme de terre : La veille, faire tremper les cèpes secs dans l'eau tiède.

Le lendemain, réaliser une purée de pomme de terre.

Égoutter les cèpes trempés, récupérer le jus de trempage, filtrer le dans une casserole à bord haut.

Faire réduire ce jus des trois quarts à petit feu, ajouter la crème, porter à ébullition et faire réduire à nouveau.

Pendant ce temps, nettoyer les cèpes trempés, les faire sauter avec un peu de beurre à plein feu.

Ajouter petit à petit la pulpe de pomme de terre avec la crème réduite, bien mélanger avec une spatule, saler et poivrer légèrement.

Garder au chaud en attente à couvert.

Préparation du sandre : Préchauffer le four à 160°

Tailler 4 tranches dans le filet de poisson.

Dans une grande poêle anti-adhésive, faire chauffer le beurre clarifié et l'huile d'olive.

Poêler les sandres assaisonnés coté peau avec les gousses d'ail et le thym.

Colorer la peau, finir la cuisson au four.

Piquer avec une aiguille le centre du poisson pour vérifier la cuisson.

L'aiguille doit être tiède.

Finition : Disposer au centre de l'assiette la purée de cèpes chaude, ajouter les cèpes secs sautés sur le dessus et enfin le sandre cuit.

Juter avec un bon jus de viande à base de vin rouge de la côte roannaise et de veau.

Accompagner le tout d'une garniture de légumes de saison.

Conseil du chef : Déguster cette excellente recette avec un vin de la côte roannaise.