

Sandre en écailles de châtaignes, sauce au vermouth



Ingrédients pour 6 personnes :

6 beaux pavés de sandre de 130 g chacun, assaisonnement

Pour la farce fine :

100g de chair de sandre, 1 blanc d'œuf, 60g de crème, assaisonnement

Pour les écailles :

500g de châtaignes épluchées cuites sous vide achetées dans le commerce

Pour le fumet :

1kg d'arêtes et de têtes de poisson.

Pour la sauce vermouth :

4 échalotes, 6 champignons de Paris, le fumet de poisson, 2dl de Noilly-Prat,

½ bouteille de vin blanc sec, ½ litre de crème fraîche, 50g de beurre, Maïzena, assaisonnement

La garniture :

½ céleri rave, 2 pommes, 1 cuillère de beurre, sel, sucre

La garniture :

Eplucher et couper le céleri et les pommes en dés de 5mm. Les cuire à blanc dans un petit peu d'eau avec sel, sucre et une cuillère de beurre jusqu'à entière évaporation de l'eau et l'obtention de dés fondants.

Les sandres :

Faire une farce fine en mixant tous les ingrédients.

Placer les pavés de sandre sur une plaque de cuisson et les recouvrir d'une fine couche de farce fine. Coller sur cette farce les tranches de 2mm taillées délicatement dans châtaignes comme des écailles. Cuire 8mn au four à 160°. Vérifier la cuisson.

La sauce au vin vermouth :

Le fumet de poisson :

Cuire 1kg d'arêtes et de têtes de poisson 30mn dans 2 litres d'eau.

Laisser infuser 30mn avant de filtrer. Réduire jusqu'à obtenir 500g de fumet

La sauce :

Emincer les échalotes et les champignons de Paris.

Dans une casserole faire réduire le fumet de poisson et vin blanc, la garniture aromatique (échalotes et champignons de Paris), jusqu'à obtenir ½ litre.

Filtrer finement en pressant bien les légumes pour en extirper tous les goûts.

Ajouter à ce jus la crème et le Noilly et cuire 10mn. Rectifier l'assaisonnement et la liaison avec un peu de Maïzena. Monter avec 50g de beurre et mixer pour obtenir une sauce bien nappante.

Dressage :

Répartir au centre des assiettes, l'étuvée de céleri pomme. Poser dessus un pavé de sandre. Verser autour un généreux cordon de sauce et servir le reste de la sauce en saucière.