

*Truite saumonée au gingembre
sur un lit d'endives et poireaux*

pour 4 personnes

**1 truite saumonée
de 1 kg pour
pour prélever 600 g
de filet,
5 g + 10 g de beurre,
4 dl de crème à 35 %,
100 g de gingembre
frais,
1,5 cl + 1,5 cl de vin
blanc,
2 cuil. à soupe d'huile
d'olive,
1 grosse tomate,
4 tomates-cerises,
200 g d'endives coupées
en fine julienne
(2 endives env.),
200 g de vert de poireau
coupé en fine julienne
(2 poireaux env.),**

**1 pincée d'échalote
émincée,
1 pincée d'ail haché,
sel et poivre du moulin.**

Pour le fumet:

**1 kg de parures(têtes
et arêtes)de poissons
de mermaigres.
100 g d'oignons
émincés,
100 g de blanc
de poireau émincé,
100 g de céleri pomme
ou branche émincé,
1 feuille de laurier,
1 clou de girofle,
1 branche de thym,
poivre,
3 l d'eau.**

On commence par la préparation du fumet. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et compter 20 à 30 minutes jusqu'à une légère ébullition, sans couvrir. Baisser le feu et laisser frémir pendant 20 minutes. Passer au tamis en laissant le fond (parures et légumes) dans la casserole. Réduire à 1 litre, sur feu vif. Utiliser 5 dl de fumet pour la sauce. Conserver le reste au congélateur.

Faire lever les filets par le poissonnier ou préférer des filets déjà préparés. Dans une casserole, chauffer 5 dl de fumet avec 5 g de beurre. Réduire aux trois quarts à bon feu. Ajouter la crème et 35 g de gingembre épluché et râpé. Laisser la sauce épaissir à chaleur moyenne pendant 5 minutes environ. Eclaircir

avec un soupçon de vin, si nécessaire. Saler et poivrer. Mixer la crème et la passer au tamis. Réserver.

Pour le poisson, tirer une à une les arêtes que l'on pince dans la fente d'un couteau économe. Couper les filets horizontalement en tronçons de 2 cm de large. Les humecter à l'huile d'olive, les saler et les poivrer. Les griller sur feu vif pendant 30 secondes de chaque côté. Pour obtenir des stries croisées, appliquer les filets en diagonale sur le gril pendant 15 secondes puis

tourner les filets sur la même face en sens opposé, pendant 15 secondes encore. Répéter l'opération sur l'autre face. Réserver.

Ebouillanter la tomate et les 4 tomates-cerises en ayant soin d'ôter le pédoncule et

d'inciser l'autre extrémité en croix. Les passer sous l'eau froide. Oter la pelure, la tomate doit rester ferme. Couper la grosse tomate épépinée en fines tranches. Couper en très fine julienne le reste du gingembre épluché. Dans une casserole, faire étuver dans 10 g de beurre avec l'échalote et l'ail, pendant 1 minute, la julienne d'endives et de poireaux sans cesser de remuer. A la fin de la cuisson, ajouter la tomate émincée, pour 15 secondes. Mouiller avec un soupçon de vin blanc. Saler, poivrer. Réserver.

Avant de servir, ajouter à la sauce la julienne de gingembre, donner un bon bouillon. Passer les filets grillés, étalés sur une plaque, au four chaud à 220° pendant 1 à 2 minutes. Disposer sur les assiettes chaudes la julienne de légumes recouverte de sauce,

poser les filets, garnir avec quelques triangles de vert de poireau ébouillantés et essorés. Poser une tomate-cerise tiède sur chaque assiette.

AUBERGE DE MISERY MISERY (FR)