



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Gâteau

- 100 g de chair de sandre
- 50 g de blanc
- 25 g de crème
- 1.6 g de sel
- 400 g de pomme de terre
- 120 g de beurre fondu
- 4 tranches de pain de mie

Beurre blanc aux oeufs

- 100 g d'échalottes
- 100 g de vin blanc
- 100 g de noilly prat
- 25 g d'œufs de truites
- 25 g d'œufs de brochet
- 1 botte de ciboulette
- 40 g de jus de yuzu
- 100 g de beurre

Purée de cresson

- 1 botte de cresson

Cube de haddock

- Haddock fumé

Finition

- Micro pousse de cresson

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE ET HADDOCK SAUCE À MANGER AUX OEUFS DE POISSONS

LE GÂTEAU

Mettre dans un robot mixeur la chair de sandre, le blanc d'œuf, la crème, et le sel pour réaliser une farce fine. Passer le mélange au tamis, puis réserver.

Cuire les pommes de terre à l'eau. Les éplucher et les passer au tamis puis incorporer le beurre fondu. Réserver au frais.

Mélanger, à l'aide de la feuille d'un batteur, la purée de pomme de terre refroidie et la farce fine.

Affiner au maximum les tranches de pain de mie au rouleau. Étaler de l'appareil sur une première tranche de pain de mie sur 1 cm. Lisser soigneusement et refermer avec une autre tranche de pain de mie. Cuire à la vapeur pendant 35 minutes. Refroidir, puis tailler en carrés de 5 cm de côté.

LE BEURRE BLANC AUX OEUFS

Réaliser une réduction avec les échalotes ciselées très finement, le vin blanc, et le Noilly Prat. Monter la réduction au beurre. Ajouter, au moment de servir, les œufs de poisson, la ciboulette ciselée, et le jus de yuzu.

PURÉE DE CRESSON

Conserver quelques petites pousses de cresson pour le dressage.

Blanchir le cresson équeuté pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée (30 g de gros sel par litre). Rafraîchir immédiatement dans un bain glacé, égoutter, puis mixer avec une pointe d'huile d'olive. Passer la purée au tamis et assaisonner. Mettre en poche à douille.

CUBE DE HADDOCK

Couper des cubes de sandres de 1 cm sur 1 cm

FINITIONS

Snacker les gâteaux dans une poêle avec une noisette de beurre.

Sur le gâteau disposer un cube de sandre sur chaque coin et un au centre.

A l'aide d'une poche à douille, pocher 4 points de purée de cresson sur le gâteau.

Décorer le gâteau avec quelques pousses de cresson.

Dans le fond de l'assiette dresser le beurre blanc puis ajouter un gâteau au centre.

Recette réalisée par
DAVID GALLIENNE

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr