



FILET D'OMBLE CHEVALIER EN CROûTE DE POMMES DE TERRE



10 min



15 min



1 pers.



RÉALISÉ PAR

Cuisine de chez nous.

Cette recette utilise un poisson de nos lacs. L'omble est un des rares poissons d'eau douce considéré comme un poisson gras.

INGRÉDIENTS

- Entre 100-130gr de filet d'omble chevalier
- 100-120gr de fût de poireau
- 2 cuillères à soupe de crème
- Une tombée de vermouth
- 120-150gr de pommes de terre
- Un peu de beurre
- Un peu de ciboulette ciselée
- 1 petit jaune d'oeuf
- Quelques gouttes d'huile de truffe
- Sel, poivre

Dessert

- Fruits rouges de saison

MARCHE À SUIVRE

Fendre les poireaux en deux, les laver et émincer finement. Les blanchir rapidement dans de l'eau avec un peu de bouillon, puis les rafraîchir sous l'eau froide.

Porter à ébullition une cuillère de crème, la tombée de vermouth, ajouter le poireau, mélanger, assaisonner et laisser réduire. Puis mettre le tout dans un plat à gratin.

Eplucher les pommes de terre, en réserver deux, couper les autres en cube, les cuire à l'eau, puis les réduire en purée.

Porter à ébullition dans une casserole 1 cuillère de crème, un peu de beurre, la ciboulette ciselée, le jaune d'oeuf et quelques gouttes d'huile de truffe (en option). Y incorporer la purée de pommes de terre. Assaisonner à votre convenance.

Couper le filet en deux dans la longueur, saler, poivrer. Poser le poisson sur le lit de poireau et couvrir le filet de la purée de pommes de terre.

couper les 2 pommes de terre réservées en rondelles fines, et les disposer comme des écailles sur le poisson.

Faire gratiner le tout une quinzaine de minutes à 190° assez bas dans le four.

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez utiliser toutes sortes de poissons de mer ou de lac.

Il est aussi possible d'utiliser d'autres légumes (fenouil, tomate, endive, etc).