

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

Brochet de Loire, Laitue Celtuce, anchois, pissenlit

Une recette de Christophe Hay extraite de Signature Christophe Hay, un cuisinier à fleur de Loire, aux éditions Flammarion.



© Julie Limont

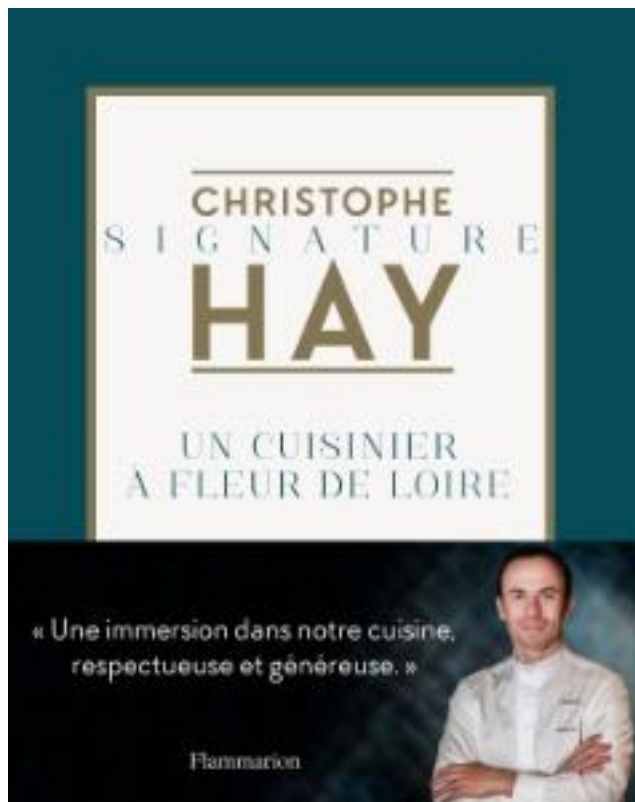
www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)



www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)



© Julie Limont
Christophe Hay

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 brochet de belle taille (3 kg environ)

2 laitues Celtuce

Saumure

1 l d'eau

200 g de sel

100 g de sucre

Ail, thym, laurier, 1 baie de genièvre, 5 graines de coriandre

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

Sauce César

60 g de jaunes d'œufs durs

90 g de jaunes d'œufs crus

35 g de câpre

60 g de vinaigre

110 g d'anchois

10 g ail sans le germe

50 g de parmesan

450 g d'huile de colza

Garniture aromatique

2 carottes

1 oignon

1 tête d'ail

2 branches de céleri

1 vert de poireau

Coriandre, genièvre, cardamome, clou de girofle

Progression

Préparation de la saumure

- Portez l'eau avec le sel, le sucre et la garniture aromatique à ébullition. Réservez au froid.

Brochet

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

- Grattez puis videz les brochets. Levez proprement les filets puis desarêtez les à l'américaine. Passez les filets de brochets en saumure pendant 15 minutes puis désalez dans un bac d'eau claire pendant 5 minutes. Bien égouttez les filets. Lorsque les filets sont bien secs, taillez chaque filet en tronçons réguliers de 15 cm de long. Prélevez une bande de chair de 2 cm de large sur le ventre, que l'on replace au centre des filets, où l'on a ôté les rangées d'arêtes. Cuire en sac sous vide pendant 15 minutes à 67 °C puis réservez en glaçante.

- Lorsque le brochet est bien froid, détaillez chaque tronçon en bande régulières de 2 cm de large. Réservez au froid.

Laitue Celtuce

- Conservez les plus jolies feuilles des laitues Celtuce. Epluchez les troncs des laitues comme une asperge, à plat et à l'aide d'un rasoir. Les cuire dans une eau bien salée (20g au litre) pendant 8 minutes puis débarrassez en glaçante. Egouttez puis réservez.

Sauce César

- Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Montez ensuite avec l'huile de colza, comme une mayonnaise. Réservez au froid, filmé au contact.

Dressage

- Grillez le brochet (de préférence au barbecue) bien à plat côté peau. Détaillez les troncs des laitues Celtuce en lamelles de 5mm puis les assaisonnez d'huile d'olive, de fleur de sel et poivre. Déposez les lamelles de laitue Celtuce sur le côté de l'assiette. Recouvrir d'une feuille de laitue joliment taillée et y déposer des boutons de pissenlit en aigre-douce taillées en deux.