

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Brochet de Loire, laitue Celtuce, anchois, pissenlit

Une recette de Christophe Hay, 2 étoiles Michelin à La Maison d'à Côté (Montlivault).



© Julie Limont

Brochet de Loire, laitue Celtuce, anchois, pissenlit

Ingrédients pour 10 personnes

1 brochet de belle taille (3 kg environ)

2 laitues Celtuce

Saumure

1 l d'eau

200 g de sel

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

100 g de sucre

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

Sauce César

60 g de jaunes d'œufs durs

90 g de jaunes d'œufs crus

35 g de câpres

60 g de vinaigre

110 g d'anchois

10 g d'ail sans le germe

50 g de parmesan

450 g d'huile de colza

Progression

Saumure

Porter l'eau avec le sel, le sucre et la garniture aromatique à ébullition. Réserver au froid.

Brochet

Gratter puis vider les brochets. Lever proprement les filets puis les désarêter à l'américaine.

Passer les filets de brochets en saumure pendant 15 minutes puis dessaler dans un bac d'eau claire pendant 5 minutes. Bien égoutter les filets. Lorsqu'ils sont bien secs, tailler chaque filet en tronçons réguliers de 15 cm de long. Prélever 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 min à 67 °C puis réserver en glaçante. Lorsque le brochet est bien froid, détailler chaque tronçon en bandes régulières de 2 cm de large. Réserver au froid.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Laitue Celtuce

Conserver les plus jolies feuilles des laitues Celtuce. Éplucher les troncs comme une asperge, à plat, et à l'aide d'un rasoir. Les cuire dans une eau bien salée (20 g au litre) pendant 8 minutes, puis débarrasser en glaçante. Égoutter puis réserver.

Sauce César

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

Dressage

Griller le brochet (de préférence au barbecue) bien à plat côté peau. • Détailler les troncs des laitues Celtuce en lamelles de 5 mm puis les assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et poivre. Déposer les lamelles de laitue sur le côté de l'assiette. Recouvrir d'une feuille joliment taillée et y déposer des boutons de pissenlit en aigre-doux taillés en deux.

À l'opposé, déposer le brochet grillé puis ajouter une quenelle de sauce césar au centre de l'assiette.