



Hôtel * * * Restaurant
Le Grand Monarque



Madame et Monsieur James Grennerat

SANDRE EN FARCE FINE DE SAUMON, EMULSION DE CURCUMA

PROPORTIONS pour 4 personnes :

Produit :

1 Sandre : 1.4kg

Éléments de la farce :

Saumon 350 grs

Carotte, poireau, fenouil : 50 gr de chaque

Blancs d'œufs : 2

Crème : 2 dl

Sel, poivre, persil, coriandre, estragon, tandori, 1 cl de cognac, 1 cl de porto

Éléments du fumet de poisson :

Arête et tête du sandre, eau 1 l

Vert de poireau, 1 oignon, le quart d'un fenouil, sel (très peu), poivre en grains

2 clous de girofle, thym, laurier, queues de persil, estragon, coriandre

Éléments de la sauce :

Beurre : 30 grs farine : 30 grs

Fumet de poisson : 4 dl

crème liquide : 0.5 dl

Sel, poivre, curcuma

Jaune d'œuf : 1

Garniture :

Epinards : 4 feuilles

Blancs de poireau 2

Coriandre : 2 branches

Tomate : 1

Facultatif : 1 truffe



33 quai Clemenceau 58400 La Charité sur Loire
Sarl au capital de 7622.45 €
Tél : 03.86.70.21.73 Fax : 0386.69.62.32
www.le-grand-monarque.fr
Mail : le.grand.monarque@wanadoo.fr
N°siret : 40959607900015 RCS 409596079
TVA FR 09409596079





Hôtel * * * Restaurant
Le Grand Monarque



Madame et Monsieur James Grennerat

PREPARATION CUISSON DRESSAGE

Préparation :

Laver, le sandre, lever les filets de sandre (les faire lever par votre poissonnier et garder l'arête et la tête). Enlever les ouïes, laver l'arête. Faire le fumet avec le vert de poireau, un morceau de fenouil, un oignon coupé en deux, piqué de deux clous de girofle, une très petite pincée de sel, poivre en grains, queues de persil, estragon, coriandre, laurier et thym. Laisser infuser à 80°, (sans bouillir) pendant 2 heures. Passer, faire bouillir et mettre de côté, pour faire la sauce.

Tailler en brunoise très fine le vert de poireau, le fenouil et la carotte (50grs de chaque) Pour élaborer la farce, passer le saumon à la cutter, sel poivre, tandori, incorporer doucement les 2 blancs d'œufs, 2 dl de crème, cognac 1cl, porto 1cl, persil, coriandre, estragon, haché. Incorporer rapidement en 3 secondes la brunoise de légumes. Réserver 160 grammes de farce pour les pannequets

Etaler la farce sur les filets de sandre, les mettre l'un sur l'autre, saler légèrement les filets. Les envelopper dans un « film » Tremper dans l'eau bouillante les 4 feuilles d'épinards pendant 30 secondes et les refroidir. Garnir de 40 gr de farce de saumon chaque feuille et faire un pannequet.

Monder, épépiner la tomate et la couper en 16 fines lamelles. Préparer les feuilles de coriandre.

Cuisson, finition, dressage

Couper les 2 blancs de poireau en deux dans le sens de la longueur, laver, puis cuire dans un peu d'eau très peu salée, avec 50grs de beurre, à l'étuvée jusqu'à cuisson.

Cuire le sandre farci (avec le papier film) pendant 25 mn au four à 150 ° dans un plat avec un peu de fumet de poisson et couvrir ce plat de papier d'aluminium. 8 mn avant la fin de cuisson ajouter autour du sandre les 4 pannequets.

Lier le fumet de poisson avec un roux (beurre et farine), ajouter la crème le sel, poivre et curcuma. Monter un sabayon avec le jaune d'œuf et une demi coquille de fumet de poisson. Incorporer avec parcimonie ce sabayon à la sauce qui doit être onctueuse.

Trancher 2 tranches de sandre en biais, les disposer sur l'assiette, les 2 blancs de poireaux de chaque côté, le pannequet au dessus de l'assiette entre les tranches de sandre. Napper d'une cuillère de sauce, disposer sur chaque morceaux deux lamelles de tomate, la feuille de coriandre au dessus, éventuellement une lamelle de truffe à la base de la tomate.

Servir avec un pouilly fumé « les Chailloux » 2008 à 6>8 ° domaine Jean Claude Chatelain aux Berthiers à Pouilly sur loire



33 quai Clemenceau 58400 La Charité sur Loire
Sarl au capital de 7622.45 €
Tél : 03.86.70.21.73 Fax : 0386.69.62.32
www.le-grand-monarque.fr
Mail : le.grand.monarque@wanadoo.fr
N°siret : 40959607900015 RCS 409596079
TVA FR 09409596079

