



PAR MME VOUILLAMOZ - RÉSIDENCE BUTINI (GE)

FILET D'OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE NOISETTES TORRÉFIÉES

Ingredients

(Pour 4 personnes)

4 filets d'omble chevalier, sans peau

Gros sel, sucre, aneth fraîche

100 g de noisettes du Piémont torréfiées

100 g de beurre noisette

100 g de chapelure de pain

100 g de parmesan râpé

500 g de polenta

1,2 L de bouillon de légumes

500 g de crème liquide

300 g de parmesan râpé

1 noisette de beurre

1 petit chou-fleur blanc

1 petit chou-fleur violet

1 petit chou-fleur romanesco

1 petit chou-fleur jaune

Quelques tomates cerises

Grains de raisin

Quelques éclats de noisette torréfiée

Parures de choux-fleurs

1 petit oignon émincé

Crème liquide

2 échalotes ciselées

10 cl de vin blanc

150 g de beurre bien froid

Zeste de citron vert

Préparation:

Le poisson

1.Lever les filets d'omble chevalier et retirer la peau.

2.Les mariner avec un mélange de gros sel, sucre et aneth pour retirer l'humidité et assaisonner la chair. Rincer et portionner.

Croûte de noisette :

1.Mélanger à parts égales noisettes torréfiées, chapelure, parmesan et beurre noisette.

2.Étaler entre deux feuilles de Silpat et congeler. Découper à la taille des portions de poisson.

4.Cuire 7 minutes à 180°C chaleur tournante, croûte sur le dessus.

La polenta

1.Porter à ébullition le bouillon de légumes et la crème.

2.Verser la polenta en pluie, mélanger et cuire jusqu'à obtenir une texture fine et homogène.

3.Ajouter le parmesan, le poivre et une noisette de beurre.

4.Couler la polenta chaude dans un moule chemisé de film alimentaire (épaisseur env. 3 cm). Laisser refroidir.

5.Une fois prise, démouler et emporte-piécer pour former des cercles creux type vol-au-vent de polenta.

Garniture aux choux-fleurs

1.Blanchir séparément les choux-fleurs blanc, violet, romanesco et jaune.

2.Les faire revenir dans un peu de beurre noisette.

3.Ajouter graines de raisin, tomates cerises et éclats de noisette. Assaisonner.

Purée de choux-fleurs

1.Faire suer l'oignon dans du beurre, ajouter les parures de choux-fleurs.

2.Ajouter la crème, cuire, puis mixer jusqu'à obtenir une purée lisse.

3.Utiliser cette purée pour farcir le centre des gâteaux de polenta.

4.Disposer par-dessus le mélange de choux colorés pour créer un effet bouquet.

Sauce beurre blanc et huile verte

1. Réduire les échalotes avec le vin blanc.
2. Monter au beurre froid, ajouter éventuellement fumet et crème. Passer au chinois.
3. Terminer avec quelques gouttes d'huile verte (huile de pépins de raisin mixée au persil blanchi).

Dressage

1. Disposer le gâteau de polenta farci au centre de l'assiette.
2. Poser à côté le filet d'omble chevalier en croûte de noisette.
3. Napper d'un trait de beurre blanc et décorer de quelques points d'huile verte et servir chaud.