



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Filip Claeys

Recette

Roussette confite, chou-rave et béarnaise



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

Roussette :

- 1 roussette
- huile aux aromates (220 g d'huile d'olive, 1 branche de thym, 1 branche de laurier, 1 cuillère à thé de graines de coriandre, gros sel)
- jus de citron.

Béarnaise :

- 3 jaunes d'œufs
- 1 trait de vinaigre à l'estragon
- 250 g de beurre clarifié
- ½ bouquet d'estragon finement haché.

Poudre d'estragon :

- ½ bouquet d'estragon

Chou-rave

- 2 choux-raves, eau salée, huile d'olive, jus de citron, poivre et sel

Préparation

Laver la roussette sous de l'eau courante froide et l'éponger soigneusement. Découper le poisson en tronçons réguliers et assaisonner ceux-ci de poivre et de sel. Chauffer l'huile d'olive aux environs de 70 à 80 °C et y ajouter les graines de coriandre, le thym, le laurier et le gros sel. Cuire les tronçons dans l'huile pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendre. Les retirer et terminer avec le jus de citron.

Béarnaise: à feu doux, battre les 3 jaunes d'œufs avec un trait de vinaigre à l'estragon de manière à obtenir une masse mousseuse. Monter celle-ci avec le beurre clarifié et ajouter l'estragon finement haché.

Poudre d'estragon: cueillir à la main les feuilles d'un demi-bouquet d'estragon et les laisser sécher au four à 70 °C. Passer ces feuilles au cutter pour les réduire en poudre.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Cuire un chou-rave al dente dans de l'eau salée et le découper en plaquettes. Découper l'autre chou rave en tranches et laisser celles-ci mariner dans l'huile d'olive, le jus de citron, le poivre et le sel.

Disposer les tronçons de poisson au milieu, le chou-rave tout autour, 1 cuillère de béarnaise à côté et terminer avec la poudre d'estragon.