Ma cuisine de bistrot

RECETTE POUR : 6 personnes
DATE D'ÉDITION : 21/07/2017
SAISONNALITÉ : PRINTEMPS
CATÉGORIE DE PLAT : POISSONS

Durée de préparation : 0'
Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

Saint- pierre
2 saints-pierre 8 /1000
sauce et garniture
12 carottes fanes moyennes 75 g de beurre 1 gousse d'ail 4 pistils de safran
Finition et dressage
¼ de botte de cresson

Blanc de saint- pierre et jeunes carottes glacées au safran

PROGRESSION

Préparation du saint-pierre

Lever les filets de saint-pierre, puis les poêler.

Sauce et garniture

Eplucher et tailler les carottes en sifflet, puis les étuver avec 50 g de beurre, du sel et de l'ail. Après cuisson, mettre les carottes de côté, et faire réduire la cuisson de moitié en y ajoutant le safran.

Finition et dressage

Glacer les carottes à blanc et monter la sauce au beurre.
Déposer les feuilles de cresson sur les carottes, les disposer dans une grande assiette plate, puis ajouter les morceaux de saint-pierre et la sauce montée au beurre. Au moment de servir, assaisonner d'un jus de citron jaune et de fleur de sel.

Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....